

# Grüne Spargelclafoutis

mit Ziegenkäse

– Bio Kochbox KW 26



# Grüne Spargelclafoutis

mit Ziegenkäse



## **MENGENHINWEIS:**

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## **Für 2 Portionen:**

- 300 g grüner Spargel
- 75 g Ziegenfrischkäse
- 1 Schalotte
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Handvoll Schnittlauch

## Eigener Vorrat:

- Eier
- 60 g Mehl
- 120 ml Milch
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskat

## **Zubereitung:**

Der grüne Spargel wird gewaschen, die holzigen Enden werden abgeschnitten und gegebenenfalls wird das untere Drittel geschält. Anschließend wird er in schräge Stücke geschnitten. Die Schalotte wird geschält und fein gehackt. Petersilie und Schnittlauch werden gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. Für den Clafoutis-Teig werden Eier, Milch und Mehl zu einem glatten Guss verrührt und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abgeschmeckt. In einer ofenfesten Pfanne oder kleinen Auflaufform wird Butter zerlassen, darin wird die Schalotte glasig angeschwitzt, danach wird der Spargel kurz angebraten, sodass er leicht Farbe annimmt, aber noch Biss hat. Der Guss wird darübergossen, der Ziegenfrischkäse in kleinen Klecksen darauf verteilt und die gehackten Kräuter werden darübergestreut. Im Ofen wird der Clafoutis gebacken, bis die Masse gestockt und die Oberfläche goldbraun ist.

