

Grüner Spargel-Garnelen-Gratin aus der großen Ofenhexe® von Pampered Chef®



Grüner Spargel-Garnelen Mix aus der Ofenhexe® mit Reis aus dem kleinen Zaubermeister Lily

Zutaten:

1 kg grünen Spargel

100 g getrocknete Tomaten

1 rote Zwiebel

2 P. Sauce Hollandaise (Tetra Pack)

300 g Sahne

300 g Riesengarnelen (Mediterrane Kräuter)

Salz & Pfeffer – nach Bedarf abschmecken

1 TL Knoblauchgewürz

250 g Gouda (gerieben)

Zubereitung:

Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden – den grünen Spargel in kleine Rauten schneiden.

Getrocknete Tomaten klein schneiden und in die Ofenhexe® legen.

Zwiebel mit dem kleinen Küchenhobel von Pampered Chef® fein hobeln (Stufe 1) und in die Ofenhexe® geben und verteilen.

Darauf den Spargel und die Riesengarnelen geben.

In der großen Nixe nun die Sauce aus Sahne, Hollandaise und Gewürzen mit einem Schneebesen aufschlagen und über die Zutaten in der Ofenhexe® gießen.

Den Gouda mit der groben Microplane® reiben und darüber verteilen.

Nun die Ofenhexe® in den vorgeheizten Backofen einschieben.

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 35-40 Minuten garen.

Sollte der Käse vor Ablauf der Zeit zu dunkel werden, dann decke es einfach mit dem Stretch-Fit (großer rechteckiger Stretch-Fit) oder etwas Alufolie ab.

Wir haben dazu leckeren Reis aus dem kleinen Zaubermeister Lily gegessen.

Zutaten und Zubereitung Reis aus dem kleinen Zaubermeister Lily:

350 g loser Reis

650 g Wasser

1 EL Gemüsebrühpulver

1 TL Salz

Einfach den geschlossenen Zaubermeister neben die Ofenhexe stellen und garen lassen.

Ich wünsche viel Freude mit diesem Rezept und guten Appetit!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende PC-Produkte habe ich hier verwendet:

Rechteckige Ofenhexe®, Zaubermeister Lily, Nixe, Schneebesen, Silikonhandschuhe.