

Spargelauflauf mit Mozzarella und Champignons

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel	2 EL Mehl
300 ml Wasser	150 g Champignons
300 ml Weißwein	2 Tomaten
Saft von 1 Zitrone	Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner	200 g Mozzarella
2 EL Butter	2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den frischen Spargel waschen, dünn schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser, Weißwein, Zitronensaft, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner in einem großen Topf aufkochen lassen. Den Spargel in den Sud legen und 7 bis 10 Minuten leicht kochen lassen.

Den Spargel aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen und in eine flache Form legen.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit 200 ml Spargelfond ablöschen. Mit etwas Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben schneiden. Die Tomaten enthäuten, entkernen und klein schneiden. Die Champignons und die Tomaten gleichmäßig über dem Spargel verteilen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit der Sauce leicht bedecken. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Spargel legen.

Den Auflauf etwa 20 Minuten im heißen Ofen bei 220 °C überbacken. Mit Petersilie bestreuen und servieren.