

# Pikanter Spargelcrumble

Wer Spargel liebt, sollte dieses Rezept für einen raffinierten Spargelauflauf mit einer cremigen Soße und pikanten Käsestreuseln unbedingt probieren.

2 - 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (etwa 30 x 22 cm):

Fett

### Spargel:

400 g grüner Spargel

400 g weißer Spargel

Salz

1 Pr. Zucker

### Streuselteig:

75 g Cheddarkäse

75 g Weizenmehl

50 g weiche Butter

½ Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

### Creme:

125 g Dr. Oetker Crème double

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

½ Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

100 g Schinken-Nuggets oder

Schinkenwürfel

Wie bereite ich einen pikanten Spargelcrumble zu?:

## 1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Spargel:

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und weißen Spargel komplett schälen. Weißen Spargel und Zucker in kochendes Salzwasser geben und 5 Min. vorgaren. Grünen und weißen Spargel in die Auflaufform legen.

## 3 Streuselteig:

Cheddar grob reiben. Mehl, Butter und Vanille-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Cheddar unterkneten.



- ④ **Creme:**  
Crème double, Gustin, Vanille-Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Löffel verrühren. Kräftig abschmecken.
- ⑤ Creme auf dem Spargel verteilen und die Schinken-Nuggets gleichmäßig darüberstreuen. Die Streusel darübergeben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Pikanten Spargelcrumble aus dem Ofen nehmen und warm servieren.

