

# Spargelgratin mit sautierten Scampi

---

**Personen:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Zutaten:** Spargel weiss oder grün 400 g  
Spargelfond 4 dl  
Guma Le Saucier 4 dl  
Guma Le Patissier 2 dl  
Eigelb 4  
Scampi 16-20

**Zubereitung:** Spargeln schälen, kochen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einige Spitzen zum garnieren zur Seite stellen. Spargelfond mit GUMA Le Saucier einkochen und abschmecken. Die Spargelstücke hinzufügen und nochmals gut durchwärmen. GUMA Le Patissier aufschlagen und mit dem Eigelb vermischen. Unter die Spargeln ziehen und unter dem Salamander gratinieren. Die sautierten Scampi mit den Spargelspitzen darauf anrichten.

**Tipp:** GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden. GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

**Ihre Notizen:**

**Fragen:** GUMA Halbfabrikate AG  
Grabenstrasse 2  
Tel 055 619 20 30  
Fax 055 619 20 39  
8865 Bilten

[info@guma.ch](mailto:info@guma.ch) , [www.guma.ch](http://www.guma.ch)