

## Morchelgratin mit Spargeln

### Zutaten für 4 Personen

#### Gemüse

500	g	Kartoffeln, festkochend	Nicht ganz weich kochen, heiss schälen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
700	g	Spargeln, grün	Spargeln schälen, in 4 cm lange Stücke schneiden und blanchieren.
20	g	Morcheln, getrocknet	Morcheln in lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen und gut ausdrücken. Morcheln in heisser Butter etwas dämpfen.

Kartoffeln, Spargeln und Morcheln abwechselungsweise in eine ausgebutterte Gratinform stellen (wie ein Lattenzaun).

#### Käsesauce

1	EL	Butter	Butter in einer Pfanne erhitzen.
2½	EL	Mehl	Mehl in der Butter etwas dünsten.
2	dl	Milch	
1	dl	Rahm	Milch und Rahm zusammen begeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten köcheln.
80	g	Gruyère, gerieben	In die Sauce geben.
1	TL	Curry	
¼	TL	Salz	Curry und Salz begeben.
		Pfeffer a.d.M.	Sauce abschmecken und über das Gemüse geben.

#### Gratinieren

Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 20 Minuten gratinieren.

