



Gratinierter grüner Spargel

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

1,5 kg (grüner) Spargel	200 g (geriebener) Parmesan
125 g Sahne	7 Basilikumblätter
1 Zitrone	1 TL Zucker
1 TL Semmelbrösel	20 g Butter
Salz	Muskatnuss

Zubereitung

Zubereitung

Holzige Enden vom grünen Spargel abschneiden, dann 4 - 5 Minuten lang in Wasser mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Butter kochen.

Spargel heraus nehmen und in Eiswasser blanchieren.

Basilikum mit Parmesan und Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Spargel in eine mit Butter gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Form legen, die Creme mit Parmesan und Basilikum darauf geben und dann die Form für 5 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben, bis alles goldbraun ist.

Gratinierter grüner Spargel

Stand 09.12.2020