

Spargel mit Parmesan überbacken

Gemüse

Vorbereitungszeit: 40 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Spargel	g	2000	3000
Butter	g	150	225
Parmesan, frisch gerieben	g	200	300
Zucker			
Salz			
Pfeffer			

VORBEREITEN:

1. Spargel schälen
2. Parmesan reiben

ZUBEREITUNG:

1. Spargel in Salzwasser und einer Prise Zucker etwa 15 Minuten kochen lassen. Gut abtropfen lassen und gegebenenfalls mit Küchenkrepp trocken tupfen.
2. Auflaufform mit der Hälfte der flüssigen Butter austreichen.
3. Dann schichtweise den Spargel über Kreuz damit die Köpfe frei bleiben und den Käse hinein geben.
4. Restliche Butter darüber geben.
5. Etwa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 225° überbacken bis die Spargel goldbraun sind.
6. Vor dem Anrichte leicht pfeffern

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Ciabatta, gekochte Kartoffeln / Colli di Parma Sauvignon DOC.



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	225		~ 10