

Knusprig überbackene grüne Spargeln

4-Personen

Zutaten :

- 1 - kg grüne Spargeln
- etwas - Salz
- 3 - Scheiben Toastbrot
- 75 - gr geriebener Sbrinz
- 75 - gr Butter



Zubereitung:

Den Backofen auf 230-Grad vorheizen.

Das hintere Drittel der Spargel abschneiden. Je nach Frische und Qualität wenn nötig den hinteren Teil der Spargeln schälen.

In einer weiten Pfanne so viel Wasser beifügen dass die Spargeln gut zur Hälfte bedeckt sind. Ein besonderes intensives Aroma haben Sie, wenn man sie im Steamer im Dampf gart.

Die Spargeln während etwa 8-Minuten im Salzwasser bissfest kochen.

Sorgfältig abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform legen.

Das Toastbrot dünn entrinden und im Cutter mahlen oder mit einem grossen Messer sehr fein hacken. Mit dem geriebenen Käse mischen.

In einem Pfännchen die Butter schmelzen.

Die Käse-Brot Mischung über die Spargeln streuen und alles mit der Butter beträufeln.

Die Spargeln sofort im 230-Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille während 5- 8 Minuten golden überbacken.

Sofort auf vorgewärmte Teller anrichten und servieren.