

# Überbackener Spargel

4-Personen

---

## Zutaten :

24	-	dicke weisse Spargel
1	-	Lauch
1	-	frisches Freilandeier
2	-	EL Rahm
100	-	gr geriebener Sbrinz
1	-	Bund fein geschnittener Schnittlauch

## Zubereitung:

Den weissen Spargel schälen, die obere Hälfte sparsam, die untere Hälfte grosszügig, bis alle holzigen Stellen entfernt sind. Die Schnittstelle grosszügig abschneiden.

Im Salzwasser knackig garen, je nach Dicke 20-25 Minuten.  
Die Spargelstangen herausnehmen.

Beim Lauch das äussere Blatt entfernen, die Stange längs halbieren, in Längsrichtung in 1-cm breite Streifen schneiden.

Im Spargelwasser blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Das Ei, den Rahm und Schnittlauch mischen.

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen.

Jeweils 6-Spargeln mit einem Lauchstreifen zu einem Bündel schnüren, auf einen hoch erhitzbaren Teller oder in Portionen Gratinschalen legen.

Die Käsemasse darüber verteilen.

Im Backofen bei starker Hitze kurz überbacken.

Dazu passen Kartoffeln z.B. im Dampf gegart oder Reis.