

Überbackener Spargel

4-Personen

Zutaten:

24	-	dicke weisse Spargeln
1	-	Lauch
1	-	Ei
2	-	EL Rahm
100	-	gr geriebener Sbrinz
1	-	Bund fein geschnittener Schnittlauch



Zubereitung:

Den weissen Spargel schälen, die obere Hälfte eher sparsam, die untere eher grosszügiger, bis alle holzigen Stellen entfernt sind.

Die Schnittstelle grosszügig abschneiden.

Im Salzwasser mit wenig Zucker und einem Stück Butter knackig garen, je nach Dicke etwa 15-20 Minuten. Die Spargelstangen herausnehmen.

Beim Lauch das äussere Blatt entfernen, die Stange längst halbieren, in Längsrichtung in cirka 1 cm breite Streifen schneiden. Im Spargelwasser blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Das Ei, Rahm, den Sbrinz und den Schnittlauch mischen.

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen.

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

Die Käsemasse darüber verteilen. Im Backofen bei starker Hitze kurz überbacken. Sofort Servieren.

Die Portionen kann man variieren und je nachdem als Vor- oder Hauptspeise auftragen.