



SPARGEL IN PARMESAN-BERGGÄSE-SOÙE

Zutaten:

- 1,5 kg grüner Spargel
- 100 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Bergkäse
- 125 g Crème fraîche
- 1 Eigelb
- 10 Basilikumblätter
- 1 TL Zucker
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst den Ofen bei 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Spargel im unterem Drittel abschneiden. Einen großen Topf voll mit Wasser, einem Teelöffel Zucker und jeweils einem Esslöffel Salz und Butter zum Kochen bringen. Dann den Spargel ca. 5 Minuten darin garen lassen.

Anschließend den Spargel vorsichtig mit kaltem Wasser abschrecken, abkühlen lassen und mit einem Geschirrtuch trocken tupfen. Basilikumblätter fein hacken. Parmesan, Bergkäse, Crème fraîche und Eigelb zu einer Creme vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform mit Butter fetten und den Spargel darin verteilen. Die Käsecreme über den Spargel verteilen. Bei 180 °C ca. 5 Minuten den Spargel zuge- deckt backen, sodass der Käse in der Creme schmilzt und sich verteilt. Jetzt mit ausschließlich Oberhitze oder der Grill-Einstellung überbacken. Sobald die Käsecreme bräunlich, kross gefärbt ist, die Form her- ausnehmen und servieren.