

Rezept

Gratin mit grünem Spargel und Kerbel

Ein Rezept von Gratin mit grünem Spargel und Kerbel, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	1 1/2 EL Butter
350 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	3 Frühlingszwiebeln
300 g grüner Spargel (am besten dickere Stangen)	100 g Kirschtomaten
100 g Taleggio (Butterkäse)	1 Handvoll Kerbel (ersatzweise Petersilie)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal, 54 g F, 19 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und 1 kräftigen Prise Muskat würzen. Die Knoblauchzehe längs halbieren und mit den Schnittflächen eine ofenfeste Form (z. B. Quicheform mit 26 cm Ø) ausstreichen, dann die Form mit ca. ½ EL Butter ausstreichen.
2. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und nebeneinander in der Form verteilen. Kartoffeln ganz leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, mit dem zarten Grün in Ringe schneiden und darüberstreuen.
3. Den Spargel waschen. Die holzigen Enden entfernen. Die Stangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden und in der Form verteilen. Die gewürzte Sahne darübergießen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben zwischen den Spargelstücken verteilen. Alles nochmals leicht salzen und pfeffern. Die restliche Butter (1 EL) in Flöckchen teilen, dann darauf verteilen.
4. Alles im heißen Ofen (Mitte) ca. 5 Min. backen, dann die Hitze auf 200° herunterschalten und das Gratin weitere 15 Min. backen. Inzwischen den Taleggio von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Kerbel in einem Sieb abbrausen und trocken tupfen.
5. Nach 20 Min. Garzeit den Taleggio über das Gratin streuen. Alles 5-10 Min. weiterbacken, bis der Käse zerlaufen ist und die Kartoffeln weich gegart sind. (Garprobe: mit einem spitzen Messer in die Kartoffeln piksen.) Das Gratin aus dem Ofen holen, mit dem Kerbel bestreuen und servieren.