

Rezept

Gratinierter Kräuterspargel

Ein Rezept von Gratinierter Kräuterspargel, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Spargel (weiß oder weiß-violett)	1 l Spargelbrühe
1 Bund gemischte Kräuter	100 g Parmesan am Stück
1 Schalotte	200 g weiche Butter
80 g Semmelbrösel	Salz
weißer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. Die Stangen im Dämpfeinsatz zugedeckt über Spargelbrühe 8 Min. dämpfen. Herausheben und in eine flache ofenfeste Form legen.
2. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen oder Nadeln abzupfen. 2 EL davon zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken. Vom Parmesan 4 EL in feinen Spänen abhobeln, den Rest fein reiben.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Die Schalotte schälen, klein würfeln und in 2 TL Butter andünsten. Mit 100 g weicher Butter cremig rühren. Gehackte Kräuter, Semmelbrösel und geriebenen Käse untermischen. Salzen und pfeffern.
4. Restliche Butter zerlassen, über den Spargel gießen. Die Kräutermischung in Flöckchen darüber verteilen. Spargel im Backofen (Mitte, 180°) 8-10 Min. überbacken. Mit gehobeltem Parmesan und übrigen Kräutern bestreut servieren.