

Rezept

Gratinierter Spargel mit Käsecreme

Ein Rezept von Gratinierter Spargel mit Käsecreme, am 28.06.2026

Zutaten

700 g grüner Spargel	Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln	200 g Bergkäse oder Pecorino
100 g Crème fraîche	Pfeffer
Chiliflocken	1 EL Butterflöckchen
8 Scheiben roher Schinken (dünne Scheiben)	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine ofenfeste Form fetten. Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Spargel in Salzwasser 2 Min. sprudelnd kochen lassen. In die Form legen.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Den Käse raspeln. Beides mit Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chiliflocken würzen.

3. Käsecreme auf dem Spargel verteilen, Butter aufstreuen. Spargel im Ofen (Mitte) 15 – 20 Min. backen. Mit dem Schinken belegt servieren.