

Rezept

Grüner Spargel mit Parmesancreme

Ein Rezept von Grüner Spargel mit Parmesancreme, am 09.06.2026

Zutaten

500 g grüner Spargel (dünne Stangen)	Salz
2 Tomaten	½ Bund Basilikum oder Bärlauch
100 g Parmesan, frisch gerieben	2 Eigelbe (Größe M)
125 g Sahne oder 125 ml Milch	Pfeffer, frisch gemahlen
Parmesanspäne nach Belieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, an den Enden schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser 2 Min. kochen. Abschrecken. Tomaten waschen, klein würfeln. Basilikum oder Bärlauch waschen und hacken. Parmesan mit Eigelben, Sahne oder Milch verrühren, salzen und pfeffern. Raclettegerät anheizen. In die Pfännchen Spargel, Tomaten und Kräuter geben. Mit Käsecreme begießen. In 5 Min. goldbraun backen, nach Belieben mit Parmesanspänen bestreuen.