

Rezept

# Grüner Spargel mit Parmesancreme

Ein Rezept von Grüner Spargel mit Parmesancreme, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel (dünne Stangen)	Salz
<b>2</b> Tomaten	½ Bund Basilikum oder Bärlauch
<b>100 g</b> Parmesan, frisch gerieben	<b>2</b> Eigelbe (Größe M)
<b>125 g</b> 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.