Rezept

Kartoffel-Gratin mit grünem Spargel

Ein Rezept von Kartoffel-Gratin mit grünem Spargel, am 06.06.2025

Zutaten

300 g	mehligkochende Kartoffeln
250 g	grüner Spargel (nicht zu dünne Stangen)
1-2 Stängel	Basilikum
1 EL	vom Einlegeöl der Tomaten
1 EL	Olivenöl
	frisch geriebene Muskatnuss
	Zucker
1 TL	vom Einlegeöl der Tomaten für die Formen
	Kartoffelpresse oder -stampfer
	Salz
1	Frühlingszwiebel
3-4	getrocknete Tomaten (in Öl)
50 g	Parmesan am Stück
1-2 EL	Mascarpone (ersatzweise Doppelrahmfrischkäse)
	schwarzer Pfeffer
2 kleine	ofenfeste Portionsformen (je mindestens 1/4 l Inhalt)
	Küchenpinsel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, grob in Würfel schneiden und in einem nicht zu kleinen Topf in wenig Salzwasser in 15-20 Min. weich garen.

2. Inzwischen den grünen Spargel waschen. Die holzigen Enden großzügig abscheiden. Die Stangen im unteren Drittel schälen und schräg in kurze Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen und waschen, den weißen Teil und das zarte Grün fein hacken. Das Basilikum kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

3. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und dabei das Öl auffangen. Die Portionsförmchen mit 1 TL davon auspinseln. Die Tomaten in feine Würfel schneiden. Den Parmesan reiben.

4. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen. Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Olivenöl, den Mascarpone, die Hälfte des Parmesans und die Tomatenwürfel untermischen. Den Kartoffelstampf mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Ofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. In einer Pfanne 1 EL Tomaten-Einlegeöl erhitzen. Bei mittlerer Hitze darin den grünen Spargel 3-4 Min. leicht anbraten. Dann die Frühlingszwiebel ganz kurz mitbraten.

6. Die Pfanne von der Kochstelle ziehen. Das Basilikum unter den Spargel rühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 kleinen Prise Zucker abschmecken.

---

7. Die Spargelstücke auf die Förmchen verteilen. Jeweils die Hälfte des Kartoffelstampfs als Häubchen daraufsetzen und leicht andrücken. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen und im heißen Backofen (Mitte) in 10-15 Min. goldbraun gratinieren.