

Asparagi alla Milanese

Nicht nur hierzulande isst man gerne Spargel. Das Rezept für Asparagi alla Milanese stammt, wie der Name schon sagt, aus Italien und ist dort sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Jay Cross

Zutaten

1 kg	Spargel grün
100 g	Parmesan
70 g	Butter
2 EL	Olivenöl
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Asparagi alla Milanese** zunächst einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spargel putzen und die hölzernen Enden abschneiden.
2. Mit Küchengarn zusammenbinden und mit den Stielen nach unten in das kochende Wasser stellen. Spargel im heißen Wasser ca. 5-8 Minuten kochen lassen, bis er bissfest ist, dann herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Währenddessen den Backofen auf 190°C vorheizen und eine flache Auflaufform mit Butter einfetten. Das Garn um den Spargel entfernen und diesen in maximal zwei Lagen in der Auflaufform verteilen.
4. Parmesan reiben und über den Spargel streuen. Butterflöckchen darauf setzen. Ca. 10 Minuten im Ofen backen, so dass sich eine helle Kruste aus Käse bildet.

5. Währenddessen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten, aber darauf achten, dass das Eigelb noch flüssig bleibt. Spargel aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Spiegeleiern anrichten, sofort servieren.

Tipp

Zu Asparagi alla Milanese isst man traditionell frisches Weißbrot, das - mit Salz und Pfeffer gewürzt - zusammen mit dem Spargel ins Eigelb getunkt und dann gegessen wird.