Grünes Spargelgratin

Das grüne Spargelgratin ist ein einfaches Frühlingsgericht. Zarter Spargel wird mit einer cremigen Eier-Crème-fraîche-Mischung und einer knusprigen Brösel-Käsekruste überbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Grüner Spargel
	Salz (oder Meersalz)
1 Stk.	Ei
200 g	Créme frâiche
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Zitronenabrieb (Bio- Zitrone Schale unbehandelt)
100 g	Bergkäse
4 EL	Semmelbrösel
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Kugel	Bohnenkraut

Zubereitung

1. Für das **Spargelgratin** mit grünem Spargel zuerst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden. In kochendem Salzwasser etwa 2–3 Minuten blanchieren. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und in eine Auflaufform legen.

2. Nun Crème fraîche, Ei, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss in einer Schüssel gut verrühren. Die cremige Masse gleichmäßig über den Spargel gießen. Das Gratin für etwa 10 Minuten im Backofen backen, damit die Creme leicht stockt.

3. In der Zwischenzeit den geriebenen **Käse** mit Semmelbröseln, Olivenöl und etwas Pfeffer

vermischen. Die Mischung auf das Gratin streuen und weitere 10 Minuten goldbraun überbacken, bis eine knusprige Kruste entsteht. Das Spargelgratin aus dem Ofen nehmen und mit frischen Bohnenkrautblättchen bestreuen.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp

Grünes Spargelgratin passt hervorragend zu Fleisch, Fisch oder kann auch als vegetarisches Hauptgericht serviert werden.