

Spargel-Spinat-Gratin

Das Spargel-Spinat-Gratin ist ein köstliches Gericht aus dem Backofen. Perfekt für die Spargelsaison überzeugt dieses vegetarische Rezept mit vollem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Spinat
1.25 kg	Weißer Spargel (geschält)
	Salz
1 TL	Zucker
150 g	Käse (gerieben)
100 g	Parmesan (gerieben)
2 Stk.	Eidotter
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
30 g	Butter

Zubereitung

1. Für das **Spargel-Spinat-Gratin** den Blattspinat mit etwas Salz in einem geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten zusammenfallen lassen. Anschließend in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und leicht ausdrücken.
2. Den weißen Spargel schälen, die Enden entfernen und in Salzwasser mit Zucker bissfest kochen. Danach gut abtropfen lassen.
3. Die beiden geriebenen Käsesorten mit Eidotter und Schlagobers verrühren. Kräftig mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Hälfte des Spinats in die Form geben und etwa ein Drittel der Käsecreme

darauf verteilen. Die Spargelstangen darauflegen (Spitzen sichtbar lassen) und mit einem weiteren Teil der Käsecreme bestreichen. Den restlichen **Spinat** darauf verteilen und mit der übrigen Käsecreme abschließen. Mit kleinen Butterflocken belegen.

5. Das Spargel-Spinat-Gratin im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten goldgelb überbacken.

Tipp

Das Spargel-Spinat-Gratin heiß servieren. Dazu passen Kartoffeln oder Baguette und ein frischer Blattsalat.