

# Spargelauf

Dieses tolle Rezept sollte man in der Spargelzeit unbedingt probieren. Der Spargelauf schmeckt einfach köstlich und passt auch gut in die vegetarische Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| 1 kg       | <a href="#">Spargel</a>                   |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                      |
| 1 Prise    | <a href="#">Zucker</a>                    |
| 1 Schuss   | Essig                                     |
| 10 g       | <a href="#">Butter</a>                    |
| 1 EL       | <a href="#">Butter</a> (zum Ausstreichen) |
| 125 ml     | Sauerrahm                                 |
| 1 Stk.     | Eidotter                                  |
| 1 Prise    | Paprikapulver (scharf)                    |
| 1 Stk.     | Eiklar                                    |
| 5 EL       | Reibkäse                                  |
| 1 Handvoll | Butterflocken                             |

## Zubereitung

1. Der **Spargelauf** kommt aus einer der größten Ebenen Österreichs in direkter Nähe zu Wien. Den gesamten Spargel sorgfältig schälen, die holzigen Stellen vollständig entfernen. Wasser und Zucker wie auch Salz, Butter und Essig in einem Topf verrühren. Den Spargel hineingeben und bissfest kochen. Im Anschluss herausheben und abtropfen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 Grad Celsius einstellen. Gratinierform sorgfältig buttern und den Spargel hineingeben. Eiklar steif schlagen und gemeinsam unter eine Masse bestehend aus Eidotter, Creme Fraiche, Salz und Paprikapulver heben.

3. Dieses Gemisch über den Spargel gießen und mit Butterflocken und Käse bestreuen. Auflauf für 20 Minuten bei 200°C in den Ofen geben und fertig überbacken lassen.

## **Tipp**

Einen leichten Weißwein zum Spargelauflauf servieren.