Überbackener Spargel mit Spinat

Ein köstliches Rezept für die Spargelsaison: Überbackener Spargel mit Spinat ist ebenso originell wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1.5 kg	Spinat
1.5 kg	Spargel
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
60 g	Butter
160 g	Käse (geriebenen)
120 g	Parmesan
2 Stk.	Eier
6 EL	Schlagobers
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 EL	Öl (zum Einfetten der Form)

Zubereitung

1. Für Überbackenen Spargel mit Spinat zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Spinat waschen, verlesen und im heißen Wasser kurz blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.

2. Spargel schälen, putzen und die holzigen Enden abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Salz und Zucker hinzufügen. Den Spargel darin bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

3. In der Zwischenzeit Eier trennen. Käse und Parmesan reiben. Käse, Eigelb und Schlagobers

vermengen und kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten und die Hälfte des Spinats hineinfüllen.

4. Ein Drittel der Käsemasse darauf verteilen und glatt streichen. Darauf die Hälfte des Spargels legen. Diese mit der Hälfte der übrigen Käsemasse bestreichen, dabei die Spargelköpfe aber frei lassen.

5. Als nächste Schicht den übrigen Spargel in die Form geben, danach den restlichen Spinat und schließlich den Rest Käsecreme darauf verteilen. Zuletzt die Butter in kleine Flöckchen teilen und auf die Käsecreme setzen.

6. Den Auflauf auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 10-15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun gratiniert ist. Herausnehmen, anrichten und servieren.

Tipp

Zum Überbackenen Spargel mit Spinat schmeckt knuspriges Toastbrot oder cremiges Erdäpfelpüree.