

Überbackener Spargel

Zutaten

(pro 2 Personen)

- 500g Spargel (weiß, oder auch grün)
- 1 Becher Creme Fraiche
- 100- 120 g geriebener Parmesan
- etwas Milch
- 7 Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer
- etwas Butter oder Margarine für die Auflaufform

Zubereitung

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Spargel schälen und unten abschneiden, in Wasser mit Salz und Zucker fast gar kochen. Gut abgießen und abgetropft in eine gebutterte Auflaufform legen.

Während der Spargel kocht: Basilikum sehr fein hacken und mit dem Parmesan, Crème fraîche und etwas Milch zu einer joghurtartigen-Konsistenz vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Parmesancreme auf den Spargel geben und im vorgeheizten Backofen circa 5 Minuten backen. Danach mit der Oberhitze oder mit dem Grill überbacken, bis die Creme etwas braun und kross geworden ist.

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

https://lecker.notraces.net/ueberbackener_spargel

Last update: **2020/06/23 00:11**

