



GRATINIERTER SPARGEL MIT BÄRLAUCH

Zutaten:

1,5 kg weißer Spargel, 6 dag Butter, 0,3 l trockener Weißwein,
15 dag Bärlauch, 25 dag Creme fraiche, 8 dag geriebener Bergkäse,
Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Butter in einer großen, tiefen Pfanne zerlassen, geschälten Spargel hineinlegen und andünsten, mit Weißwein ablöschen
- mit Salz, Zucker und Muskat würzen und mit geschlossenem Deckel 15 min schmoren
- Bärlauch waschen, fein hacken und mit der Creme fraiche verrühren
- Spargel aus der Pfanne heben und in eine Auflaufform legen
- Schmorflüssigkeit mit der Bärlauch-Creme fraiche verrühren und würzen
- Mischung über dem Spargel verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 225° C ca. 10 min backen

