

# Überbackener Spargel

## Für 4 Personen

1 kg Spargel	Salz, Zucker	60 g Butter
2 Schalotten	4 EL Weißwein	1 EL körniger Senf
50 g geriebener Parmesan	2 EL Schlagsahne	Pfeffer

In einem großem Topf Wasser für den Spargel zum Kochen bringen, salzen, eine Prise Zucker und 1 TL Butter zufügen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und das untere Ende abschneiden (bei grünem Spargel nur das untere Ende schälen).

Den Spargel etwa 5 Minuten kochen, dann abgießen, abtropfen lassen, und in eine feuerfeste Form schichten.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Die Butter schmelzen lassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und mit dem Weißwein ablöschen.

Den Senf, den Parmesankäse und die Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße über den Spargel gießen.

Im Backofen etwa 5 Minuten überbacken, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat (oder den Grill einschalten).

NN am 07. April 2021