

Spargel mit Parmesan-Kruste

Für 4 Portionen

2 kg Spargel	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
3 Tomaten	75 g Parmesan	4 EL Kräuter, gemischt
3 EL Semmelbrösel	50 g Butterflöckchen	Butter

Weißer Spargel schälen, die Enden 1-2 cm breit abschneiden.

Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Knoblauch abziehen.

2 L Wasser aufkochen, salzen, pfeffern. Ganze Knoblauchzehen hineingeben und den Spargel darin ca. 8-12 Minuten kochen, je nach Dicke.

Inzwischen die Tomaten 1 - 2 Minuten in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfeln.

Knoblauch aus dem Spargelwasser nehmen, zerdrücken.

Parmesan mit gehackten Kräutern, Knoblauch und Bröseln mischen. Tomatenwürfel vorsichtig unterheben.

Den Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Gratinform einfetten. Die heißen Spargelstangen hineinlegen und mit der Parmesan-Mischung bestreuen. Dann pfeffern und die Butterflöckchen darüber verteilen.

Spargel im heißen Ofen ca. 10 - 12 Minuten gratinieren.

NN am 07. Juni 2024