

Überbackener Spargel mit Kräuter-Soße

Für 2 Personen:

12 Stangen weißer Spargel	1 EL Zucker	1 Bund Kräuter nach Wahl
30 g Butter	15 g Mehl	250 ml Milch
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gemüsegewürz
60 g Bergkäse, gerieben		

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen Spargel-Stangen schälen und die holzigen Enden abbrechen. Zucker ins kochende Wasser geben und den Spargel ca. 4 Minuten darin kochen. In der Zwischenzeit die Kräuter fein schneiden. Butter und Mehl in einer Schale zu Mehlbutter verrühren.

Milch aufkochen, die Mehlbutter dazugeben und mit einem Schneebesen einrühren. Unter Rühren einmal kräftig aufkochen lassen, dann von der Hitze nehmen.

Die Kräuter dazugeben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix oder mit Gemüsegewürz würzen und verrühren.

Die Spargelstangen in eine Auflaufform geben und die Kräutersauce darüber verteilen. Optional Bergkäse darüberreiben.

Den Spargel für ca. 13 Minuten im heißen Ofen überbacken.

Steffen Henssler am 28. April 2022