

OBSTBAU WINKLER

Spargelgratin

🕒 40 min

👤 4 Personen

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 50 g Gauda zum Reiben
- 1 Becher Sahne
- 2 Eier
- gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Spargel waschen und großzügig schälen. Anschließend in 3 cm große Stücke schneiden.
2. Spargelstücke in kochendes Salzwasser geben und für 10 min. kochen lassen.
3. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Anschließend Gauda, Sahne, Eier und Petersilie vermengen.
5. In eine Auflaufform gekochten Spargel nebeneinander platzieren und Sahne-Gemisch darübergeben.
6. 15-20 min. im Ofen backen.
7. Warm servieren.



- anstelle von Gauda können auch andere Käsesorten verwendet werden, z.B. Blauschimmelkäse.
- Für die Käsefans: Ihr könnt gerne mehr Käse reinreiben, um das Gratin käsiger zu gestalten.
- Wenn ihr den Käse erst zum Schluss auf den Spargel und das Sahne-Gemisch gebt, könnt ihr das Gratin knusprig überbacken.
- Wer Fleisch isst: gewürfelter Schinken in die Sahne unterheben.