Weiß – grüner Spargel mit Butter und Käse gratiniert

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach, Naturbelassen, ideal für die gestresste Hausfrau oder den Single mit wenig Zeit

Zutaten

- 0,8 kg weißer Spargel
- 0,8 kg grüner Spargel
- Ca. 100 g Butter / Flöckchen
- Ca. 150 g geriebener Bergkäse wie: Appenzeller, Sbrinz, Parmesan oder auch Gouda, was gerade zur Hand ist
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel zunächst waschen und vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, denn dort ist er oft noch holzig.

Schritt2

Die Enden auf gleiche Größe kappen. In kochendem Salzwasser nacheinander mit 1 Prise Zucker ca. 5 min. köcheln.

Schritt3

Heraus nehmen, abtropfen lassen und abwechselnd in eine gebutterte Auflaufform legen. (Das ergibt ein appetitliches Bild)

Schritt4

Etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben und den Reibkäse gleichmäßig darüber streuen.

Schritt5

Die Butterflöckchen verteilen und für ca. 15 min. in den auf 175° C in die oberste Schiene des Backofens schieben und goldbraun überbacken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Direkt und rustikal aus dem Backofen zu Tisch geben und mit einer Hand voll Kirschtomaten in brauner Butter angebraten darüber geben. Sieht bunt aus und schmeckt gut..

Schritt8

Dazu ein kühles Gläschen trockener Spargelwein, "Herz was willst du mehr"

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** naturbelassen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weiss-gruener-spargel-mit-butter-und-kaese-gratiniert/