

## Grüner Spargel gratiniert

Kategorie: 10) Beilagen/Gemüse

Vorbereitungszeit: 00:10

Rezept Nr 848

Saison: April/Mai

Garzeiten: 00:15

Portionen: 4

Standzeiten: 00:00

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Spargel	1 kg	grün	
Parmesan	100 Gramm	mind. 18 Monate gereift, gerieben,	

## Zubereitung

Die Mengenangaben gelten für die Zubereitung als Hauptgericht. Serviert man den gratinierten Spargel als Beilage - z.B. zu einem Steak - dann die Mengen entsprechend reduzieren.

1. Von den Spargelstangen die trockenen und harten Enden abschneiden, je frischer er ist umso weniger ist nötig. Auch wenn der grüne Spargel, anders als der weiße, nicht unbedingt geschält werden muss, empfiehlt es sich das untere Drittel zumindest dünn zu schälen. Auch das hängt von der Frische ab.

2. In ausreichend Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 8-10 Minuten kochen, so dass die Stangen noch knackig sind. Auf feuerfesten Tellern oder Platten portionsweise anrichten, etwas Butter in Flöckchen darüber geben, leicht salzen und pfeffern (aus der Mühle).

3. Den Spargel mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und für ca. 5-7 Minuten unter dem - vorgeheizten - Grill überbacken, bis der Käse eine schöne Farbe hat (ca. 5-7 Minuten).

Wie bereits eingangs angesprochen, eignet sich diese Zubereitung sehr gut als vegetarisches Hauptgericht, kann aber sehr gut auch als Beilage ein Steak von Rind, Kalb oder Lamm begleiten.

Weinbegleitung: Ein guter trockener Silvaner aus Franken oder ein Gutedel aus dem Markgräfler Land sind perfekte Begleiter eines Hauptgangs. Zusammen mit einem Kalbssteak würde ich einen trockenen Grauburgunder vom Kaiserstuhl (Salwey) vorziehen.

## Grüner Spargel gratiniert



### Notizen

---