

Spargel-Gratin

- Zutaten für 2 Personen:
- 1 kg Spargel
- Salz
- 50 g mittelalter Gouda
- ½ Becher (100 g) Sahne
- 1 Ei
- Weißer Pfeffer
- Fett für die Form
- 1 Eßl. Gehackte Petersilie
- Alufolie



Gerlinde & Konrad Kreß

Königstr. 9, Münchaurach

Tel. 0 91 32 / 78 26 10

[www. morgentau.de](http://www.morgentau.de)

Spargel waschen, dünn schälen, die Enden abschneiden und die Spargelstangen in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 15 Minuten vorgaren, danach abtropfen lassen. Käse reiben, Sahne und Ei mit der Gabel verrühren; den Gouda hinein geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine flache feuerfeste Form einfetten, den Spargel hineinfüllen und die Käse-Sahne darüber gießen.

Die Form mit Alufolie abdecken und das Gratin im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Gasherd Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Folien entfernen, damit der Gratin leicht bräunt. Zum Servieren das Gratin mit der Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Lachsschinken und Pellkartoffeln.

Guten Appetit!