



SPARGEL ÜBERBACKEN

Zutaten für ein mittelgroßes Reindl:

- 4 EL Butter, zerlassen
- 150 g geriebener Almsenner Sennkäse
- 0.5 EL Butter für die Auflaufform
- 1 Prise Salz
- 0.5 Bund Petersilie

Für den Spargel:

- 1 kg Spargel, grün
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Schuss Zitronensaft



Zubereitung:

1. Für den Spargel mit Käse überbacken, zuerst den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen.
2. Dann den Spargel in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Salz und Zucker zufügen und darin für ca. 5 Minuten bissfest kochen.
3. Anschließend den Spargel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten, den Spargel darin verteilen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.
5. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein schneiden.
6. Zerlassene Butter, Sennkäse, Petersilie und etwas Salz verrühren.
7. Das Gemisch über den Spargel gießen und für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Ober- und Unterhitze überbacken. Sollte die nötige Bräune am Ende fehlen, ca. 5 Minuten auf 220 Grad weiterbacken.

