

# Kartoffelgratin mit grünem Spargel

Spargel-Gerichte » Spargel überbacken

## Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » 250g Spargel (grün)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 100g Parmesan
- » 250g Schlagsahne
- » Muskat
- » 1/2 Knoblauchzehe(n)
- » Basilikum
- » Kerbel
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in kochendem Wasser ca. 15min garen. Spargel waschen und die unteren holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit Zucker ca. 5min garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

2. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Spargel längs halbieren. Parmesan fein reiben und mit der Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Kartoffeln und Spargel in eine flache, gefettete und mit Knoblauch ausgeriebene Auflaufform schichten. Die Sahnemischung gleichmäßig darüber gießen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 45min goldbraun überbacken. Mit einem Kräutersträußchen garnieren und servieren.

Nährwerte: 400kcal/E15g/F27g/KH25g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005

Rezept-Nr: 1548

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke