Spargel-Gratin mit Greyerzer Käse

Zutaten (4 Personen)

» 1,5kg Spargel (weiß)
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 2 EL Mehl
» 185ml Schlagsahne
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» Muskat
» 2 EL geh. Basilikum
» 50g ger. Greyerzer
» 2 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel abbrausen, schälen, holzige Enden abschneiden. Jeweils 6-10 Spargelstangen mit Küchengarn bündeln. In einem großen Topf Salzwasser mit einer Prise Zucker zum Kochen bringen. Die Spargelbündel darin zugedeckt etwa 10min garen.

2. Inzwischen die Zwiebel abziehen, hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben. 125ml Sahne und die Brühe unter Rühren angießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Basilikum aromatisieren. Den Käse unterziehen.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Eigelbe mit übriger Sahne verquirlen. 4EL Soße in die Eigelbsahne rühren. Soße vom Herd nehmen, Eigelbsahne unterziehen. Spargel aus dem Topf heben, abtropfen lassen. In eine feuerfeste Form legen, mit der Soße bedecken und ca. 15min überbacken. Evtl. mit Basilikum garnieren. In der Form servieren.

Nährwerte: 410kcal/E22g/F31g/KH17g pro Portion

angelegt am: 10.10.2003 Rezept-Nr: 574

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