

# Gratinierter Spargel mit Käsekruste

## Zutaten | 4 Portionen

200 g	Hartkäse, z.B. ein würziger Bergkäse oder Parmesan
100 g	Butter
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Schinkenwürfel
	Salz
16	Spargelstangen
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
½	Zitrone, unbehandelt

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Für die Käsekruste den Käse fein reiben, und mit der weichen Butter vermengen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit den Schinkenwürfeln unter die Käsebutter mischen und mit Salz abschmecken.
- Die Käsemasse in einen Gefrierbeutel füllen, in dem Beutel zu einem Rechteck dünn ausrollen und kühl stellen.
- Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
- Spargel schälen. Butter in einer hohen Pfanne zerlassen. Den Spargel dazu geben und mit etwas Salz und Zucker kurz karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Saft einer ½ Zitrone und einer Tasse Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel bissfest garen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Spargel gut abtropfen lassen und nebeneinander auf das Blech legen.
- Die kalte Käsebutter in gleichmäßige Streifen schneiden und über den Spargelstangen verteilen.
- Alles im Backofen auf der obersten Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 362 g

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
415 kcal	30,9 g	8,2 g	23,3 g	541 mg