

Gratinierter Spargel



[spargel-insel.de](http://spargel-insel.de) – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil

# Gratinierter Spargel

## Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel  
1 TL Butter  
Salz, Zucker

### Für die Soße:

2 EL Butter  
2 EL Mehl  
1 l Milch  
150 g geriebener Parmesan oder Pecorino

Muskat, Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Den Spargel schälen und in kochendem Wasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter ca. 6 Minuten vorkochen. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form legen.

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehliterrühren, bis das Mehl goldgelb ist. Dann die Milch nach und nach mit einem Schneebeseniterrühren und ca 10 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Käsesiterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 °C vorheizen. Soße über den Spargel gießen. Den restlichen Käse darüber streuen und dann im Backofen ca. 20 Minuten überbacken.

Den gratinierten Spargel mit Ciabatta und einem grünen Salat servieren.

spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil



Postversand | Verkauf ab Hof Mo-Sa 7-12 Uhr  
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel.: 09405 1492,