

Rezept Spargel mit Parmesan überbacken

Zutaten:

2kg Spargel,
150g Butter
200g frisch geriebenen Parmesankäse
1Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Geschälten Spargel in Salzwasser und einer Prise Zucker etwa 15 Minuten kochen lassen. Gut abtropfen lassen, mit der flüssigen Butter bestreiche ich die Auflaufform und lege im Wechsel Spargel und Parmesankäse in Schichten.

Etwas Pfeffern und mit der restlichen Butter bestreichen. Mit Alufolie bitte abdecken und 10 – 15 Minuten backen lassen, weiter 5 Minuten ohne Alufolie.

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)