

Rezept überbackener Spargel

Überbackener Spargel lässt sich je nach Wunsch entweder mit weißem oder grünem Spargel zubereiten.

Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Spargel
1 EL Butter für den Spargel
1 Prise Zucker
2 EL Butter für die Soße
2 Zwiebel
100 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
2 EL Senf
100 g Parmesan
4 EL süße Sahne
Pfeffer

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Da grüner Spargel nicht geschält werden muss, werden bei diesem lediglich die Enden abgeschnitten.

In einem Spargelkochtopf Wasser zum Kochen bringen, Butter sowie eine Prise Zucker zugeben, die Spargelstangen hineinstellen und in etwa 15 min weich kochen.

Während dessen die Zwiebel abziehen und fein hacken.

Eine Auflaufform einfetten, kurz vor Ende der Garzeit den Ofen bereits auf 220°C (Ober-/Unterhitze) einstellen.

Den Spargel abschütten und in die Auflaufform legen.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen.

Die Zwiebelwürfel mit dem Weißwein bzw. der Gemüsebrühe ablöschen und schließlich den Senf mit der Sahne unterrühren, den Parmesan unter Rühren schmelzen lassen. Die Soße für Überbackener Spargel mit Pfeffer abschmecken.

Den Spargel mit der Soße bedecken.

Überbackener Spargel nun im Ofen für etwa 10 bis 15 min überbacken.

Sobald sich eine hellbraune Kruste gebildet hat, kann Überbackener Spargel serviert werden.

Als Beilage eignen sich Bandnudeln oder Kartoffeln.

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)