



Zutaten:

24 grüne Spargeln
1 Bund Petersilie, grossblättrig
100 g Blaukäse (z. B. Blaues Wunder, Gorgonzola)
40 g weiche Butter
Meersalz, Zucker, 2 EL Butter (für Spargelwasser)
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

AUMAT
LADE

Zubereitung:

- Spargeln waschen, das hintere Drittel der Stangen abschneiden, evtl. die Stangen im hinteren Teil schälen.
- Spargeln im Spargelwasser bissfest kochen (ca. 8 Min.), abgiessen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Petersilie fein hacken. Mit dem zerdrückten Blaukäse und der weichen Butter in eine kleine Schüssel geben, mit Salz sowie reichlich gemahlenem Pfeffer würzen und gründlich mischen.
- Die Spargeln in eine ausgebutterte Gratinform geben und die Blaukäse-Butter darüber verteilen.
- Die Spargeln im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10 bis 12 Min. überbacken. Heiss servieren.

Grüenspargelgratin mit Blaukäse-Butter

LEVEL einfach / PERSONEN 4 / ZEITBEDARF 30 Min. / VEGI

Quelle: Kochen, 4/2008