



## Albertos grüner Spargel mit Parmesancreme

★★★★★

*Gemüse*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

1 ½ kg Spargel, grüner  
200 g Parmesan, gerieben  
125 g Crème fraîche  
7 Basilikumblätter  
1 Eigelb  
1 Zitrone(n)  
1 EL Salz  
1 TL Zucker  
etwas Butter  
Pfeffer

### NÄHRWERT

Calories: 254 kcal  
Serving Size: 1

geworden ist.

### ZUBEREITUNG

Spargel im unterem Drittel abschneiden. Reichlich Wasser mit der halbierten Zitrone, dem Zucker, Salz und der Butter zum Kochen bringen. Darin den Spargel circa 4 - 5 Minuten garen. Spargel vorsichtig in kaltes Wasser legen und abkühlen. Anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen.

Basilikum sehr fein hacken und mit dem Parmesan, Crème fraîche und Eigelb vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, die gut abgetropften Spargel darin verteilen. Die Parmesancreme darauf geben und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen zugedeckt circa 5 Minuten backen, damit sich die Paste durch Schmelzen gut verteilen kann. Danach mit der Oberhitze oder mit dem Grill überbacken, bis die Creme braun und kross