

# Kochen mit Klaus

## Grüner Spargel mit Parmesancreme

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Bärlauch,
- 150 g Parmesan, 150 g Crème fraîche, 1 Eigelb, Butter

Zubereitung:

1. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker 10 Min. garen, dann in kaltes Wasser legen u. abkühlen lassen. Gut abtrocknen.



2. Bärlauch (Menge nach Belieben, ich habe 25 g genommen) klein hacken u. mit Parmesan, Eigelb u. Crème fraîche vermischen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, den Spargel hinein legen u. die Parmesancreme darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 10 Min backen, dann mit dem Grill bei 250°C überbacken bis die Creme braun geworden ist.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu gebratene Gnocchi servieren!*

