

# Kochen mit Klaus

## Überbackener grüner Spargel

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 1 kg grüner Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 2 Eier, 50 g Mehl,
- 50 g Butter, 250 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, Pfeffer, Zucker,
- 200 g geriebener Gouda, Petersilie

**Zubereitung:**

1. 3 cm Spargelenden abschneiden u. Spargel im Dampfgarer mit Zitronensaft, Salz u. Zucker bestreut 15 Min. garen. Abtropfen lassen (Sud aufheben) u. in eine Auflaufform geben.



2. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben u. anschwitzen. Brühe zugeben. Sahne einrühren u. ca. 10 Min. köcheln lassen. Danach Käse einrühren, mit 100 ml Sud verlängern, mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Sauce vom Herd nehmen u. Eigelbe unterrühren, Eiweiß unterziehen. Masse über den Spargel geben u. im vorgeh. Ofen bei 180° C 30-35 Min. überbacken. Mit Petersilie bestreut zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.*

