

# BÄRLAUCH-SPARGEL-GRATIN MIT ZIEGENKÄSE

Kategorie: ABENDESSEN MITTAGESSEN VEGETARISCH



## Zutaten für 1 Portion:

- 400 g Spargel (weiß)
- 1 Esslöffel Butter
- 100 g Käse (Ziege)
- 50 ml Gemüsebrühe
- 10 g Bärlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Prise Thymian

---

## ZUBEREITUNG:

Den Spargel schälen und 1-3 cm der holzigen Enden abschneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Mit etwas geschmolzener Butter übergießen. Bei 180 °C für 30-40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit den Spargel mit einer Alufolie abdecken - ansonsten wird er zu dunkel. Das Backen hat im Gegensatz zum Kochen den Vorteil, dass der Spargel einen schönen Biss behält und weniger an Aroma verliert.

Eine Auflaufform mit dem Rest der geschmolzenen Butter einfetten und den Spargel hinein legen. In einem Gefäß 50 g Ziegenkäse, Crème Fraîche, Gemüsebrühe und den zuvor gehackten Bärlauch verrühren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung über den Spargel gießen und den restlichen Ziegenkäse im Stück oder als kleine Flocken darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei Oberhitze für ca. 7 Minuten gratinieren.