

Spargeln einmal anders.....

Grüner Spargel im Backofen

Für 4 Personen

1600 g	frischer grüner Spargel
160 g	Butter
1	frische Zitrone
etwas	Salz
2 Prisen	Zucker
2 Prisen	Muskat



Zubereitung:

Spargeln waschen und ein kleines Stück abschneiden.

Die Spargeln auf Alufolie legen. Die Butter schmelzen und über die Spargeln giessen. Mit Salz, Zucker, Muskat und Zitrone würzen.

Die Folie dicht zusammenfalten und in eine feuerfeste Form legen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 25 Minuten backen.

Dieses Rezept geht sehr schnell. Es ist gedacht als wunderbare Beilage oder zusammen mit gebratenen Kartoffeln und rohem Schinken als ein leichtes Hauptgericht! Je nach dem muss die Menge Spargel angepasst werden.

Spargeln nach Berner Art

Für 4 Personen

600 g	frischer weisser Spargel
1 Prise	Salz
3 Stk.	grosse Zwiebeln
125 g	Butter
250 g	Emmentaler in dünnen Scheiben
50 g	geriebener Emmentaler
4 EL	Paniermehl
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Spargel schälen und ca. 15 Minuten kochen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, mit 50 g Butter anbraten.

Eine ofenfeste Form mit 15 g Butter ausstreichen, eine Lage weissen Spargel hineinlegen, mit Käsescheiben abdecken und nur die Spargelköpfe freilassen.

Nun die nächste Spargelschicht auflegen, so dass die Köpfe ziegelartig zurückgesetzt sind, wieder mit Käsescheiben belegen und wieder Spargeln darauf geben und so fort, bis der Spargel und der Käse völlig aufgebraucht sind.

Das Ganze mit den gerösteten Zwiebeln und dem geriebenen Emmentaler sowie dem Paniermehl und der übrigen Butter belegen und im Ofen goldbraun überbacken.

Dazu passt:

Frisches Weissbrot und eventuell ein knackiger Salat.