

Strasser



Grüenspargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Spargel Berner Art

Zutaten:

1,5 kg Spargel, 20 dag Butter, Salz und Pfeffer, 250 ml Wasser, 2 Zwiebel, 60 g Butter, 50 g geriebener Käse (Emmentaler), 4 EL Semmelbrösel, Zucker.

Zubereitung:

Spargel wie gewohnt kochen. Ofen auf 250 ° C vorheizen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schneiden, die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun braten. Mit Salz und Pfeffer schwach würzen. Spargel abtropfen lassen und schuppenartig mit den Köpfen nach oben in eine feuerfeste Form füllen. Mit Käse bestreuen. Darüber die Zwiebel verteilen, dann die Semmelbrösel.

Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Über die Semmelbrösel träufeln. Die Form im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. überbacken.

Guten Appetit!

Quelle: www.winke-winke.at/rezepte/seite6.pdf