

Gerhardts Rezept des Monats

GRATINIERTER SPARGEL

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Salz, Butter, Zitronensaft und Zucker aufkochen, Spargel hineingeben und ca. 10 Min. bissfest kochen. Abtropfen lassen.
2. Auflauffrom mit Speckschwarte und Knoblauchzehe ausreiben, Spargel hineinlegen und mit Ziegenfrischkäse bestreichen, dabei die Spitzen frei lassen.
3. Den Speck auf den Käse legen und alles im vorgeheizten Ofen bei 225°C etwa 10 Minuten überbacken, bis der Speck knusprig ist.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 kg grüner Stangenspargel
250 g Ziegenfrischkäse
12 Scheiben durchwachsener
Räucherspeck
1 TL Salz
½ TL Zucker
Saft einer ½ Zitrone
20 g Butter

Für die Form:

1 Speckschwarte (ca. 100g)
1 Knoblauchzehe

Gerhardts Weinempfehlung

Sommerlich und dennoch herzhaft! Passend hierzu ist ein Chardonnay trocken. Ein Klassiker für die Spargelsaison.

