

# 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.

