

## Rezept für Gratiniertes Spargel:



### Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 TL Butter
- 250 g Schmand
- 2 EL Weißwein
- 1 Eigelb
- 250 g Ziegenkäse oder Schafskäse
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Möhre, geraspelt

### **Zubereitung**

**Spargel schälen, die Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und Butter bissfest garen.**

**Den Backofen auf 225° C vorheizen. Den Schmand mit Wein und Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse in Würfel schneiden und die Hälfte unter die Masse rühren.**

**Spargelstangen abtropfen lassen, in eine Auflaufform legen und mit der Schmand-Mischung begießen. Den restlichen Käse darauf verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Anschließend mit Schnittlauch und den Möhren dekorieren und servieren.**

***Ihr Tannenhofteam wünscht guten Appetit***