



Grüner Spargel, knusprig überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warme Frühlings Vorspeise, Natur belassen, herzhaft, unverfälscht, einfach

Zutaten

- 1 kg grüner Spargeln
- 3 Scheiben geriebenes Weiß - oder Toastbrot
- 75 g geriebener Bergkäse, Appenzeller, Sbrinz oder auch Gouda
- 75 g zerlassene Butter
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brotbrösel mit dem geriebenen Käse mischen.

Schritt2

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft noch holzig. Etwa 2 - 3 cm auf gleiche Größe stutzen.

Schritt3

In eine ausreichend große Auflaufform schichten und mit der Brot - Käsemischung bestreuen.

Schritt4

Die flüssige Butter darüber verteilen und bei größter Hitze 8 - 9 min. auf der mittleren Schiene garen / überbacken.

Rezeptart: Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruener-spargel-knusprig-ueberbacken/>