

Überbackener Spargel

Zutaten

- 350g Spargel
- 3 mittlerer Lauchstange
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 EL Öl
- 150ml Sahne
- Etwas geriebener Parmesan

Zubereitung

- Spargel in einem Topf weichkochen
- Lauch in möglichst dünne Scheiben schneiden und mit dem Knoblauch in Butter und Öl anbraten
- Spargel und die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Mischung in eine flache Auflaufform geben und mit Parmesan bestreuen
- Im Backofen goldbraun backen

Backofen 230 Grad ca. 15 Minuten