

Spargel mit Tomaten-Parmesan-Kruste

Eine sehr leckeres Hauptmahlzeit in der Spargelsaison

| | | |
|----------|-----------------|--|
| 2 | Personen | |
| 1 kg | | Spargel |
| 1 | | Knoblauchzehe |
| 2 | | kleinere Tomaten |
| 40 g | | Parmesan |
| 2 EL | | gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin) |
| 2 EL | | Semmelbrösel |
| 30 g | | Butter in Flöckchen |
| | | Pfeffer, Salz, Zucker |



Backofen auf 225°C vorheizen.

1 1/2l Wasser mit 1 EL Salz und einer Prise Zucker vorkochen.

Den Spargel schälen und die Enden ca. 1-2 cm abschneiden. Knoblauchzehen schälen und zusammen mit dem Spargel in dem Salzwasser 12 Minuten kochen.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, ca. 1/2 Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen aus dem Spargelwasser nehmen, zerdrücken oder sehr klein schneiden und mit dem geriebenen Parmesan, den Kräutern, den Semmelbröseln und den Tomatenwürfeln mischen.

Eine Gratinform mit Butter einfetten, die vorgekochten Spargelstangen hineinlegen und die Tomaten-Parmesan-Mischung darüber verteilen. Dann alles etwas pfeffern und Butterflöckchen darüber streuen.

Den Spargel bei 225°C ca. 10-12 Minuten gratinieren.

Zubereitungszeit 30 Min.

vegetarisch