Überbackener Spargel

Für 2 Portionen

1 kg Spargel	Salz, Zucker	60 g Butter
2 Schalotten	4 EL Weißwein	1 EL körniger Senf
50 g gerieb. Parmesan	2 EL Schlagsahne	Pfeffer

In einem großem Topf Wasser für den Spargel zum Kochen bringen, salzen, eine Prise Zucker und 1 TL Butter zufügen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und das untere Ende abschneiden (bei grünem Spargel nur das untere Ende schälen).

Den Spargel etwa 5 Minuten (je nach Dicke der Stangen) kochen lassen, abgießen und abtropfen lassen, in eine feuerfeste Form schichten.

In der Zwischenzeit den Backofen auf Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Die Butter schmelzen lassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und mit dem Weißwein ablöschen.

Den Senf, den Parmesan und die Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße über den Spargel gießen.

Im Backofen etwa 5 Minuten überbacken, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat (wer es krosser mag, der schaltet gleich den Grill ein).

NN am 07. März 2020