

# Grüner Spargel mit Parmesancreme

## Zutaten für 6 Portionen:

1,5 kg grüner Spargel  
200 g Parmesan, gerieben  
125 g Creme Fraiche  
7 Blatt Basilikum  
1 Eigelb  
1 Zitrone  
1 EL Salz  
1 TL Zucker  
Etwas Butter  
Pfeffer

Spargel im unteren Drittel abschneiden. Reichlich Wasser mit der halbierten Zitrone, dem Zucker, Salz und der Butter zum Kochen bringen. Darin den Spargel ca. 4 – 5 Minuten garen. Spargel in kaltes Wasser vorsichtig legen und abkühlen. Anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen.

Basilikum sehr fein hacken und mit dem Parmesan, Creme Fraiche, Eigelb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, die gut abgetropften Spargel darin verteilen. Die Parmesancreme darauf geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zugedeckt ca. 5 min backen, damit sich die Paste durch Schmelzen gut verteilen kann. Danach mit der Oberhitze oder dem Grill überbacken bis die Creme braun und kross geworden ist.