

Spargeln mit Alpkäse-Sauce überbacken



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Spargeln, weiss, grün oder gemischt
- 30 g Butter
- 2 EL Mehl
- 4 dl Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 250 g Alpkäse gerieben

Zubereitung

Die Spargeln in gesalzenem Wasser mit etwas Butter vorkochen. Weisse Spargeln ca. 15 Minuten, grüne Spargeln ca. 8 Minuten.

Für die Sauce die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten. Mit der Milch ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten kochen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben würzen und 200 g geriebenen Alpkäse beimischen.

Die Spargeln in eine eingefettete Gratinform legen und die Sauce darüber verteilen. 20 Minuten bei 220 Grad Oberhitze oder Grill überbacken. Nach 15 Minuten restlichen Alpkäse darüberstreuen und braun werden lassen.