

Überbackener Spargel mit Bärlauch-Pesto

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg weißer Spargel, 1 Bund Bärlauch, 75 g Parmesan, 75 g Pinienkerne, 150 g geriebener Emmentaler, Olivenöl, Salz, 1 TL Butter

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch, Knoblauch und Pinienkerne fein hacken, den Parmesan fein reiben. Alles im Mörser oder Küchenmixer bei geringer Geschwindigkeit pürieren, etwas Salz und das Olivenöl zugeben, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Spargel schälen und bissfest kochen, gut abtropfen lassen, in 4 Portionen in eine mit etwas Butter gefettete Auflaufform legen, mit der Bärlauchmasse bestreichen und mit dem geriebenem Emmentaler bestreuen. Auf der oberen Einschubleiste kurz überbacken.

Dazu passen neue Kartoffeln oder knuspriges Baguette.

Weinempfehlung:
Trockene Weine
mit Würze oder
Kräuternoten, etwa
Silvaner oder auch
Sauvignon Blanc



