



Spargelgratin auf die Schnelle

800 gr weiße oder grüne Spargeln aus der Dose
1 Beutel oder 3 dl fertige Hollandaise Sauce
1 gestrichener Essl. getrocknete ital. Kräuter
1 abgeriebene Zitronenschale
80 g geriebener Gruyere oder Sbrinz
1 Teel. Zitronensaft
1 Teel. Butter

Die Spargeln gut abtropfen lassen, schräg in 4 cm lange Stücke schneiden und in die ausgebutterte Gratinform geben. Die nach Anweisung hergestellte Beutelsauce oder die fertige Hollandaise Sauce mit dem geriebenen Käse, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Zitronensaft sowie den italienischen Kräutern mischen. Über die Spargeln gießen. Im auf 220 °C Vorgeheizten Ofen 15 Minuten überbacken.

PS.

- Zur Abwechslung mal frische Spargeln verwenden.
Die weissen Spargeln vom Kopf her bis zum Ende groszügig schälen. Zu sparsam geschält, könnten die weissen Spargeln "holzig" sein. Die Spargelenden groszügig abschneiden.
- Bei den grünen, zarteren Spargeln, nur das Endteil wegschneiden.
- Die Spargeln in Salzwasser mit einer Prise Zucker und 1 Essl. Butter kochen, bis die Spitzen weich sind.
Weisse Spargeln ca. 40 Min. - grüne Spargeln ca. 20 Min.
- Es muss nicht immer Sauce Hollandaise sein. Weisse Sauce aus dem Beutel mit Schinken - oder Rohschinkenresten vom Vortag "angereichert" passt auch nicht schlecht. Und falls in der Eile nur eine Karbonara-Sauce zur Verfügung steht, diese mundet dazu auch ganz passabel, nur lass ich dann die italienischen Kräuter weg und reichere das Gericht lediglich mit etwas "Peterli" an.