

Spargel auf griechische Art



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
weißer Spargel	½ kg
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Tiefgekühlter Blattspinat	400 g
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Olivenöl	3 Esslöffel
Crème fraiche	150 g
Feta-Käse / Schafskäse	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Blattspinat auftauen lassen.

Weißer Spargel gut schälen, holzige Teile entfernen und in leicht gesalzenem Wasser, je nach Stärke 15-25 Minuten langsam köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden.

Knoblauchzehen abschälen und pressen.

Tomaten blanchieren, enthäuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Den griechischen Schafkäse fein reiben.

Olivenöl erhitzen. Zwiebel darin glasig andünsten, den Spinat, die Tomatenwürfel (einen kleinen Teil zur Garnierung aufheben) und den gepressten Knoblauch dazugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crème fraiche, fein geriebenen Schafkäse und Ei vermischen.

Spinat in eine Auflaufform geben, den Spargel darauf verteilen und mit einem Drittel der Sauce übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad die Sauce ca. 1 – 2 Minuten stocken lassen, das zweite Drittel darüber gießen und nach ca. 1 – 2 Minuten die restliche Sauce darübergeben und mit

den übrigen Tomatenwürfel bestreuen. Goldbraun gratinieren und mit Kartoffelpuffer servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1792-Spargel-auf-griechische-Art.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at