

Gebackener grüner Spargel mit Gorgonzola



Einkaufsliste:

Für 4 Portionen

1 kg grüner Spargel
250 g Kirschtomaten
4 Frühlingszwiebeln
300 g Gorgonzola
1 EL Butter
Schalenabrieb ½ Bio-Zitrone
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen in eine gelochte Garschale legen. Mit Dampfgarstufe 100 °C 5-7 Min. garen. Aus dem Ofen nehmen und die Spargel mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Backofen auf 200 °C CircoTherm-Heißluft vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Den Gorgonzola würfeln.

Spargel auf die Glaspfanne legen und etwas salzen. Tomaten und Zwiebelringe mischen und darauf verteilen, mit dem Käse bestreuen. Die Butter in Flöckchen darüber geben und mit Zitronenschale und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Auf Einschubhöhe 2 etwa 10 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Sofort servieren. Dazu passt ein knuspriges Baguette.