

# Gratinierter Spargel mit Spinat

## Zutaten

1 kg Spargel, Salz, 1 Prise Zucker, Butter,  
400 g Blattspinat, 1 Schalotte  
300 g Blauschimmelkäse in Scheiben

## Zubereitung

Spargel waschen, schälen, Enden abschneiden. In Salzwasser mit 1 TL Butter und Zucker 10 Min. kochen, abtropfen lassen.

Spinat waschen, 1 Min. blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Abgezogene Schalotte in Butter andünsten, Spinat dazugeben und 1 - 2 Min. mitdünsten.

Spinat in eine eingefettete Form geben, Spargel drauf legen und mit Käse belegen. Dazu Stangenweißbrot und ein leichter Weißwein!

## Zubereitungszeit

Im vorgeheizten Ofen (225 °) 15 Min. backen.