Spargelgratin mit Ei und Schafkäse

Ein unkompliziertes Frühlingsgericht aus dem Ofen. Die Spargeln werden vorgekocht und dann in einem geschmeidigen Guss mit gehacktem Ei und mildem Schaf-Weichkäse überbacken. Ein Tipp: Faltigberger Schafchäsli von der Käserei Koster in Wald.

Zutaten (1 Portion)

400g	grüner Spargel (gerüstet ca. 320g)
2	hartgekochte Eier
80g	Schaf-Weichkäse
1dl	Vollrahm
1Tl	Maizena (gehäuft)
1El	Peterli gehackt
10g	Tafelbutter
	Salz

Zubereitung

Spargeln rüsten: Die zähen, weissen bis violetten Schaftenden von den Spargeln wegschneiden. Die Haut am unteren Drittel mit dem Sparschäler abziehen. Spargeln zu ca. 5cm langen Stücken schneiden. In ein Dampfsieb geben und mit 1 Tl Salz vermischen. Zugedeckt dämpfen bis sie knapp weich sind (ca.12 Minuten). Auskühlen lassen.

Schafkäse und Eier zu kleinen Würfelchen schneiden. Petersilie grob hacken.

Eine Gratinform gut ausbuttern, Spargeln einschichten und mit der Hälfte der Eier vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Den Rest der gehackten Eier mit dem Rahm, Käsewürfelchen, Peterli und Maizena vermischen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und über die Spargeln giessen.

15-20 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken.