



Überbackener Spargel – mit Jolie Blanc de Blancs Lieblich

Spargel mal anders: mit Nachos für einen gemütlichen Abend.

Zeitaufwand

Ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Personenanzahl

4 Personen

Zutaten

| | |
|---|--|
| 500 g | grüner Spargel |
| 400 g | Cheddar, gerieben |
| 200 g | Sahne |
| 1 Prise | Salz |
| 2-3 | rote und grüne Peperoni |
| 100 g | Cherrytomaten |
| 1/2 Bund | Petersilie |
| 250 g | Nachos |
| 1 Flasche | Blanchet Jolie Blanc de Blancs Lieblich |
| ... und dazu Blanchet Flasche Blanchet Jolie Blanc de Blancs Lieblich | |

Zubereitung

- 1**
Einen Topf mit ca. einem Liter Wasser und etwas Salz aufstellen.
- 2**
Spargel waschen, die trockenen Enden abschneiden und für ca. 2 Minuten kochen. Danach durch ein Sieb abschütten, kalt abspülen und beliebig schneiden.
- 3**
250 g Cheddar, Sahne und Salz in einem Topf bei milder Hitze langsam schmelzen. Peperoni und Tomaten waschen und trocknen. Peperoni in Ringe schneiden, Tomaten halbieren und vierteln.
- 4**
Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. In der Zwischenzeit Spargel mit Nachos, Tomaten und Peperoni in einer Schüssel mischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit dem restlichen Cheddar bestreuen. Für ca. 5 Minuten backen.

5

Zum Schluss alle Zutaten mit der Käsesauce und Petersilie garnieren. Mit einem Glas Blanc de BlanCs servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut