

# Winderhof-Spargel mit Bregenzerwälder Geißkäse und Bärlauch gratiniert

Zutaten für 4 Personen:

**1,5 kg Winderhof-Spargel**  
**½ unbehandelte Zitrone**  
**3 Stk Geißkäse à 100g**  
**2 Becher Creme fraîche à 125g**  
**5-6 Stk Bärlauchblätter**  
**4 EL Olivenöl kaltgepresst**  
**Frische Butter**  
**Salz**  
**Zucker**  
**Pfeffer**

Zubereitung:

Den Spargel schälen. Wasser mit 2 Scheiben Zitrone, Salz und etwas Zucker aufkochen und den Spargel darin, knapp bedeckt, ca. 10 Minuten bissfest kochen.

Inzwischen ein Geißkäse mit Creme fraîche, Salz und Pfeffer aus der Mühle und etwas Zitronensaft gut mixen. Die anderen beiden Geißkäse in Würfel schneiden und mit Olivenöl, fein geschnittenem Bärlauch, Salz und Pfeffer vermischen. Anschließend etwas ziehen lassen.

Einen Teller oder eine Auflaufform mit ein wenig Butter ausstreichen, den Spargel gut abtropfen und darauf anrichten. Die Creme fraîche-Masse darüber verteilen und die marinierten Geißkäse darauf streuen.

Im vorgeheizten Backrohr mit Grillfunktion oder starker Oberhitze ca. 5-8 Minuten leicht hellbraun überbacken (gratinieren).

Dazu passen heurige Kartoffeln oder helles Bauernbrot, Wurzelbrot etc.

Tipp: Statt Bärlauch kann man auch Basilikum verwendet.

Aus dem Spargelsud kann eine Suppe zubereitet werden.

*Hotel Krone*  
*Winderhof*  
*#zäm*

