

# Spargel mit Knusperbröseln



**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Zubereitungszeit:** 30 min  
**Gesamtgarzeit:** ca. 35 min

**Für 4 Personen**

**Zubereitung:**

**Zutaten:**

1 kg weißer Spargel  
Salz  
2 EL Zucker  
1 Handvoll Basilikumblätter  
120 g gewürfelter Bacon  
50 g flüssige Butter  
80 g geriebener Emmentaler

Den Spargel schälen und unten ca. 1 cm kürzen.  
In kochendem Salzwasser mit dem Zucker 12-15 Minuten garen, danach abtropfen lassen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Den Bacon in einer trockenen Pfanne auslassen und über dem Spargel verteilen. Mit der Butter übergießen. Den Käse mit dem Basilikum vermischen und darüber streuen.

Im Backofen ca. 15 Minuten gratinieren.