

Überbackener Spargel aus dem Ofen



Zutaten Spargel aus dem Ofen

- 1 kg Spargel, weiß
- 75ml Noilly Prat
- 250ml Gemüsebrühe
- 170g Paprika , im Glas (Supermarkt)
- 75g Pinienkerne
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Petersilie
- 70g Gratinkäse
- 1/4 Stück Salzzitrone
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter fetten.

Den Spargel schälen und in der Auflaufform schichten. Die Gemüsebrühe und den Noilly Prat hinzugeben. Der Spargel sollte komplett mit Flüssigkeit abgedeckt sein. Dann in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Paprika aus dem Glas nehmen, abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Die Salzzitrone ebenfalls klein schneiden. Den Rucola und die Petersilie waschen und grob hacken. Dann in einer Schüssel diese Zutaten alle vermengen und kurz ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Den Spargel aus dem Backofen holen und etwas (oder auch komplett) von der Brühe abgießen. Diese Flüssigkeit kann zum Beispiel für eine Suppe weiterverarbeitet werden. Dann die vermengten Zutaten über den Spargel geben und den Käse drüberstreuen. Dann die Auflaufform in den Ofen zurück schieben und ca. 6-8 Minuten mit der Grillfunktion gratinieren.

Den Spargel herausholen und mit den Bärlauchrahmkartoffeln auf die Teller anrichten.