



kitchen stories

# Weißer Spargel aus dem Ofen mit Frühlingsgemüse

vegetarisch

Einfach 



Christian Ruß

Test Kitchen Manager und Koch



Zum Rezept

## Zutaten

4 Portionen

<b>1 kg</b>	weißer Spargel	<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	rosenscharfes Paprikapulver	<input type="checkbox"/>
<b>1</b>	Limette	<input type="checkbox"/>	<b>½ TL</b>	Zucker	<input type="checkbox"/>
<b>20 g</b>	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<b>50 ml</b>	Portwein	<input type="checkbox"/>
<b>300 g</b>	Kartoffeln	<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	ungesalzene Butter	<input type="checkbox"/>
<b>5 Knollen</b>	Schalotten	<input type="checkbox"/>	<b>100 ml</b>	Wasser	<input type="checkbox"/>
<b>1</b>	Chili	<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Kirschtomaten	<input type="checkbox"/>
<b>50 g</b>	entsteinte schwarze Oliven aus dem Glas	<input type="checkbox"/>	<b>2 Zweige</b>	Basilikum	<input type="checkbox"/>
<b>3 EL</b>	Olivenöl	<input type="checkbox"/>		ungesalzene Butter (zum Einfetten)	<input type="checkbox"/>
<b>1½ TL</b>	Salz	<input type="checkbox"/>			

## Utensilien

Schneidebrett, Messer, 2 Schüsseln, Auflaufform


## Schritte 1/4

 1 Limette - 20 g Haselnüsse - 300 g Kartoffeln - 5 Knollen Schalotten - 1 Chili - 50 g entsteinte schwarze Oliven aus dem Glas - 1 kg weißer Spargel

 Schneidebrett - Messer

Den Ofen auf 200°C/390°F vorheizen. Die Limette in Keile schneiden. Die Haselnüsse grob hacken. Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Chilischoten halbieren. Oliven abtropfen lassen und halbieren. Spargelspitzen abschneiden, dann schälen.

## Schritte 2/4

 1 EL Olivenöl - 1 TL rosenscharfes Paprikapulver - ½ TL Salz

 Schüssel - Auflaufform

Eine Auflaufform mit Butter einstreichen. Kartoffeln und Schalotten in einer Schüssel geben und mit etwas Olivenöl, Salz und Paprikapulver vermengen. Alles auf einer Seite der Form verteilen und im Backofen für ca. 15 Min. garen.

## Schritte 3/4

 ½ TL Zucker - 50 ml Portwein - 100 g ungesalzene Butter - 100 ml Wasser - 200 g Kirschtomaten

 Schüssel

Den Spargel in einer Schüssel mit restlichem Öl, Zucker und Salz mischen. Anschließend den Spargel neben den Kartoffeln verteilen. Portwein, Butter und Wasser mit in die Form geben. Im Ofen für ca. 25 Min. weitergaren. Etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit den Spargel wenden und Chilischoten, Haselnüsse, Oliven, Limettenspalten und Tomaten in der Form verteilen und mitgaren.

## Schritte 4/4


 2 Zweige Basilikum

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreut servieren. Guten Appetit!

# Get the Kitchen Stories app

Bring deine Küche auf das nächste Level. Unsere App macht deine Rezepte zu einem smarten, nahtlosen Erlebnis.



 Code scannen

