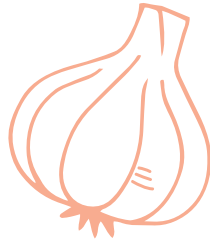


Grüner Spargel mit Parmesankruste

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg grüner Spargel
150 g frisch geriebener Parmesan
100 g Bergkäse oder Gouda, grob geraspelt
300 g Cherrytomaten, halbiert
2 Knoblauchzehen, gehackt
4 EL Olivenöl
3 TL Basilikum Pesto
Ein Schuss dunkle Sojasauce
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Spargel im unteren Drittel schälen und holzige Enden abschneiden.

Mit 2 EL Olivenöl und einem Schuss Sojasauce auf einem Backblech mischen und verteilen.

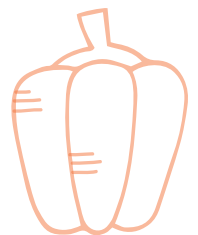
Beide Käse mischen und auf dem Spargel verteilen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Cherrytomaten mit restlichem Öl, Knoblauch und Pesto vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmischung auf dem Spargel verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Dazu passen Kartoffeln, Nudeln Reis oder helles Brot.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE