

Ofenspargel und Bärlauch-Pesto



Einkaufsliste:

Für den Spargel:
500g Spargel (grün und weiß)
handvoll Bärlauch (oder 1
Knoblauchzehe)
6-8 Blätter Basilikum
50g geriebenen Parmesan
Etwas Salz und Pfeffer
3EL Olivenöl

Für das Pesto:
120g Bärlauch
60g geriebener Parmesan
50g geröstete Pinienkerne
80-120ml Olivenöl
Etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Weißen Spargel schälen, grünen Spargel gut waschen. Die Enden des Spargels abschneiden. Bärlauch und Basilikum fein schneiden oder pürieren.

Die Hälfte des Parmesans mit den Kräutern und dem Olivenöl vermengen. Spargel auf einem Backpapier gut verteilen. Parmesan-Masse über den Spargel streuen, sodass alle Stangen gut mit der Masse bestreut sind. Nun mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im Ofen 15-20 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit etwas gemahlener Pfeffer bestreuen.

Für das Pesto:

Bärlauch gut waschen und pürieren. Pinienkerne hinzugeben und erneut pürieren. Nun Parmesan unterrühren und mit Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer würzen, mit dem Olivenöl vermengen und gut verrühren. In ein Glas füllen und im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren.