

# Hasselback-Kartoffeln und Pfannen-Spargel



## Einkaufsliste:

500g Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
1-2 Zweige Rosmarin  
100g Butter  
40ml Olivenöl  
Ca. 1 TL Meersalz  
2TL gehackte Petersilie  
Nach Belieben 2 EL geriebenen Parmesan

500g grüner Spargel  
½ TL Natron  
2-Liter Wasser  
Prise Salz

## So wird's gemacht

Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Zunächst die Kartoffeln waschen, nicht schälen. Kartoffel auf einen großen Eszlöffel legen, sodass unten eine Art Rand entsteht. Kartoffel bis zum Widerstand des Löffels einschneiden, nicht durchschneiden. Fortfahren mit allen Kartoffeln. Nun weiche Butter mit gepresstem oder gehackten Knoblauch sowie den Kräutern, Olivenöl und Salz vermengen. Die Hälfte schmelzen und über die Kartoffeln geben. Kartoffeln 20-40 Minuten je nach Größe im Ofen goldbraun rösten. Zum Schluss nach Belieben den Parmesan über die Kartoffeln geben und nochmal kurz rösten.

Derweil Wasser zum Kochen bringen, Natron hinzugeben (so bleibt der Spargel schön grün) und den Spargel in dem Wasser blanchieren, kurz abschrecken. Übrige Butter-Masse in eine Pfanne geben und den Spargel hinzugeben von allen Seiten glasig anbraten. Kartoffeln und Spargel gemeinsam servieren.

Mein Tipp: Außerhalb der Spargelsaison kann auch Brokkoli oder anderes Gemüse gereicht werden.