



Ofenspargel mit Mozzarella

... easy peasy Feierabendessen

Einkaufsliste

2-4 Personen

- 600 g grünen Spargel
- 600 g weißen Spargel
oder 1200 g von einer Sorte
- 30 g weiche Butter
- 60 ml Olivenöl
- 1/2 TL Honig oder Ahornsirup
- 2 EL frische, gehackte Petersilie
- 1 EL frischen, gehackten Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Msp. Zitronenabrieb
- 100 g Mozzarella
- 50 ml Brühe oder Wasser

So wird's gemacht

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den grünen Spargel waschen, die Enden entfernen. Den weißen Spargel schälen und die Enden entfernen. Beide Sorten auf ein Blech geben und gut verteilen.

Butter, Olivenöl, Honig, Petersilie und Basilikum in eine Schale geben. Knoblauch fein hacken und dazugeben. Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb hinzugeben und alles gut verrühren. Mit der Hälfte der Masse die Spargelstangen gleichmäßig einreiben.

Auf die Stangen den Mozzarella in Schreiben (oder Bällchen halbiert) legen und mit etwas Olivenöl-Kräuter-Knoblauchmasse beträufeln.

Brühe oder Wasser vorsichtig auf das Blech geben, nicht direkt auf den Spargel, an die Seiten.

Den Spargel 15-20 Minuten backen. Der Mozzarella sollte geschmolzen sein. Gerne mit der restlichen Kräutermasse beträufeln. Pur essen oder mit Blattsalat servieren.