

REZEPTE

GEBACKENER GRÜNER SPARGEL MIT ZITRONEN OLIVENÖL

ZUTATEN:

FÜR CA 2 PORTIONEN

500 gr grüner Spargel

3 EL Zitronen Olivenöl (*Patrizia Produkt)

1 Knoblauchzehe

3 EL Parmesan, gehobelt

Meersalz, Pfeffer, frischer Rosmarin, evtl. eine Zitrone zur Dekoration

***Patrizia Produkte findest Du bei www.patrizia.de (Kontakt, Fachhändlerliste) oder stelle eine individuelle Anfrage unter info@patrizia.de**



Zubereitung:

Heize den Backofen auf ca 180 Grad vor. Wasche zuerst den Spargel und schneide die Enden ab. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in dünne Scheiben. Gebe den Spargel, Knoblauch, Parmesan und die Gewürze in eine Auflaufform und gebe das Zitronen Olivenöl gleichmäßig darüber. Zur Dekoration und für das zusätzliche Aroma können einige Zitronenscheiben hinzugefügt werden. Die Garzeit beträgt je nach Ofen ca 15 Minuten. Der Spargel sollte bissfest sein.

Wenn Ihr den gebackenen Spargel als Hauptgericht genießen wollt, dann passen Fisch oder Fleisch sehr gut dazu. Ansonsten schmeckt er als leichte Mahlzeit oder Vorspeise.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen.

EURE PATRIZIA

REZEPTE

