

Grüner Spargel aus dem Ofen



Zutaten für 4 Personen:

500 g grünen Spargel
Salz, Pfeffer
Rosenpaprika
1 EL Olivenöl
Zitronenabrieb einer halben Zitrone
1 Knoblauchzehe
4 TL geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen

Den Spargel waschen und evtl. das untere Drittel schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Den Knoblauch pellen und zerdrücken.

In einer kleinen Schüssel Öl, Pfeffer, Knoblauch, Salz, Zitronenabrieb und Rosenpaprika vermengen.

Den Spargel in eine Auflaufform geben und mit dem Würzöl bestreichen.

Alles in den Ofen geben und ca. 10 Min. backen.

Pinienkerne über den Spargel geben und servieren.