

Rezept

Gebackener Spargel

Ein Rezept von Gebackener Spargel, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg grüner Spargel 1 Stange Staudensellerie

1 Knoblauchzehe 150 g Kirschtomaten

50 g schwarze Oliven (ohne Stein) **1 Bund** Basilikum

4 EL Olivenöl Salz

1 Msp. Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

- 1. Backofen auf 225° vorheizen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden abschneiden. Staudensellerie waschen, in dünne Scheiben schneiden.
- 2. Den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen. Oliven längs halbieren. Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen.
- 3. Spargel, Sellerie, Knoblauch, Tomaten, Oliven, die Hälfte des Basilikums und das Öl vermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
- 4. Spargelmischung in eine flache ofenfeste Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 10-12 Min. backen, dabei mehrmals wenden. Restliches Basilikum untermischen.