

Grüner Spargel aus dem Ofen



• einfach gemacht •

Zutaten

grüner Spargel

etwas Olivenöl

“Kräuter aufs Brot” Gewürz

nach Belieben: roher Schinken und/oder Parmesan

Zubereitung

Spargelende abbrechen.

Mit Olivenöl beträufeln. Würzen.

Einige oder alle Spargelstangen in der Mitte mit Schinken umwickeln. Wer möchte kann den Spargel noch mit gehobeltem oder geriebenem Parmesan bestreuen.

Auf den leicht mit Butterschmalz gefetteten Ofenzauberer (oder in die Ofenhexe) legen.

Garzeit: 15 - 25 Minuten bei 200 Grad Ober/Unterhitze, vorgeheizt.

Zeit je nach Gargradwunsch

Tipps:

Als Schinken eignet sich Parmaschinken genauso wie z.B.

Schwarzwälder Schinken.

Aber nur mit Parmesan ist der Spargel auch tol