

Spargel aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1 kg Spargel, geschält
50 ml. Wasser
3 Spritzer Zitronensaft
etwas Salz und Zucker
Butterflöckchen nach *Gusto*



Zubereitung:

Spargel waschen und schälen. Den Boden des Ofenmeisters mit Spargelschalen auslegen (diese können nachher entsorgt werden, sie dienen nur als Schutz vor Austrocknung und Dunkelwerden des Spargels und spenden ein schön feuchtes Aroma). Nun den geschälten Spargel auf die Schalen legen und mit Salz und etwas Zucker bestreuen. 50 ml. Wasser und ein paar Spritzer Zitronensaft über den Spargel gießen, nach *Gusto* ein paar Butterflocken. Ein paar Spargelschalen drüber legen, damit der Spargel im Ofen nicht braun wird. Mit geschlossenem Deckel bei 210°C Ober-/Unterhitze ca. 40 min. garen. Bitte Garprobe machen.

Nach Belieben gleich Pellkartoffeln, Pommes oder Schnitzel mitgaren.

Falls Pommes/Kartoffeln mit gegart werden: Kartoffeln schälen und ca. 5 Min. in Wasser legen, dadurch wird überschüssige Stärke herausgelöst. Kartoffeln mit einem Geschirrtuch gründlich abtrocknen, mit dem Wellenschneider in Pommes schneiden. Danach mit der Marinade vermengen. Gleichmäßig und nicht überlappend auf dem Zauberstein verteilen.

Backofen auf Umluft oder Pizzastufe 200°C einstellen. Die Pommes/Kartoffeln 10 min. später in den Backofen geben. Die Steine übereinander jeweils mit einem separaten Rost in den Ofen geben.

Verwendete Produkte: Gemüseschäler, Ofenmeister, Ofenhandschuhe, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN