

Backofen Spargel mit Frühkartoffeln

Backofen Spargel mit Frühkartoffeln ist ein einfaches Ofengericht mit knackigem grünen Spargel und aromatischen Frühkartoffeln -perfekt als leichte Hauptspeise oder Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (Frühkartoffeln, Heurige)
800 g	Grüner Spargel
3 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz (oder Meersalz)

Zubereitung

1. Für den **Backofen Spargel mit Frühkartoffeln** den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Frühkartoffeln gründlich waschen. Bei jungen Kartoffeln kann die Schale problemlos mitverwendet werden. Den Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und in grobe Stücke schneiden.
2. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln, in eine Bratenform oder Auflaufform legen und mit Olivenöl sowie etwas Salz vermengen. Im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten backen, bis sie leicht weich sind.
3. Nun den grünen Spargel zu den Frühkartoffeln geben und alles gut vermischen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Spargel bissfest und die Kartoffeln goldbraun sind.
4. Den Backofen Spargel mit Frühkartoffeln auf Teller anrichten und dazu zum Beispiel eine Sauce Hollandaise servieren. Das Rezept für die **Sauce Hollandaise** findest du [hier](#).

Tipp

Den Backofen Spargel mit Frühkartoffeln direkt aus dem Ofen servieren und nach Belieben mit Pfeffer, frischen Kräutern, Knoblauch oder einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Auch etwas

geriebener Parmesan passt hervorragend dazu.