Grüner Spargel aus dem Backofen

Der grüne Spargel aus dem Backofen ist ein vorzügliches Spargel-Rezept. Ideal als Beilage, aber auch als vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min



Zutaten

500 g	Grüner Spargel
1 Schuss	Olivenöl extra vergine
40 g	Panko (oder grobe Semmelbrösel)
30 g	Parmesan (frisch gerieben)
5 EL	Butter

Zubereitung

1. Um **grünen Spargel aus dem Backofen** zuzubereiten, zuerst den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Spargel mit Wasser abspülen und die holzigen Enden mit einem Messer entfernen. Den Spargel auf das Backblech verteilen und mit Olivenöl extra vergine beträufeln.

2. Panko (oder grobe Semmelbrösel) und frisch geriebenen Parmesan in einer Schüssel vermischen. Die Butter schmelzen und nach und nach hinzugießen. Die Masse über den Spargel verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen für 10-12 Minuten braten. Den grünen Spargel mit Panko und Parmesan servieren und genießen.

Tipp