

Spargel aus dem Ofen mit Schinken

27. April 2023

Zutaten: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

2 Pkg. Backofen-Schinken

1 Bund weißer Spargel

1 Bund grüner Spargel {gesamt 1 kg Spargel nach Wahl}

1 Bund Radieschen

30g Butter

2 Handvoll Spinat (frisch)

Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen und den grünen Spargel putzen. Die holzigen Stücke wegschneiden und dicke Spargelstangen halbieren.

Fünf bis sechs Spargel zu einem Päckchen zusammen richten und mit zwei Backofenschinkenscheiben umwickeln.

20 g geschmolzene Butter in eine große Kasserolle geben, die Spargelpäckchen hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Butterflocken bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für rund 20 bis 25 Minuten je nach Dicke der Spargelstangen backen.

Radieschen vom Grün befreien, putzen und in feine Scheiben schneiden. Frischen Spinat waschen und trocken tupfen.

Den Spargel aus dem Ofen nehmen und mit Radieschen und frischem Spinat garnieren. Mit der im Ofen geschmolzenen Butter beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und warm servieren.

Tipp: Dazu passt hervorragend ein Salat.

