

HOF *Rezepte*

SPARGEL ITALIA



Zutaten

für 4 Personen

1200 g Spargel

(weiß/grün)

60 g weiche Butter

1 Bund Basilikum

grobes Meersalz, Pfeffer

2 EL Zitronensaft

1 Dose passierte Tomaten

10 Kirschtomaten

200 g Mozzarella

Die zimmerwarme Butter mit den Quirlen des Handmixers aufschlagen und mit etwas Salz verrühren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. 2/3 des Basilikum abzupfen, fein hacken und unterheben. Spargel waschen, weißen Spargel ganz und grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden kürzen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Spargel mit 1 EL Olivenöl und der Butter mischen. Dann die Spargelstangen nebeneinander in eine eingölte Auflaufform geben. Die passierten Tomaten darauf verteilen und alles für ca. 10 Minuten im Backofen überbacken. Dann die halbierten Cocktailtomaten sowie den gewürfelten Mozzarella darauf verteilen und das Gemüse etwa 15 bis 20 Minuten weitergaren. Der Spargel gart durch die Tomaten und die Butter im Sud und benötigt daher keine weitere Soße. Den Auflauf mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

Spargel auf italienische Art eignet sich hervorragend als Beilage zu Fleisch & Grillgerichten aber auch so zum Genießen mit Baguette.

Infos, Rezepte und mehr bei

Hof Nagelschmitz GmbH

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



facebook



Instagram