

Grüner Spargel mit Parmesan-Haube



Zutaten

- 1 Bund Grüner Spargel
- 4 kleine Knoblauchzehen
- 200 g Cocktailtomaten
- Salz und Pfeffer
- Chili Pulver
- Thymian
- 5 EL Olivenöl
- 40 g Parmesan gerieben

Zubereitung:

1. Die Spargelenden abschneiden und die Tomaten halbieren. Parmesan mit der feinen Reibe reiben und in einer Schale beiseite stellen.
2. Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen und in einer Schale mit dem Öl, den halbierten Tomaten und den Gewürzen mischen.
3. Den Spargel in die mittlere Ofenhexe legen und mit der Öl-Kräuter-Tomaten-Marinade bedecken (optional darf noch etwas Öl hinzu gegeben werden).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober-Unterhitze ca 20-25 Minuten backen.
5. Zum Schluss vorm Servieren mit dem Parmesan bestreuen.

Make it lecker

