



OFENFEMÜSE MIT GRÜNEM SPARGEL UND KARTOFFELN VOM BLECH

von Silke Denningmann

ZUTATEN für 2 Portionen

- 1 Zucchini
- 400 g grüner Spargel
- 1 Paprika oder 3 kleine Paprika (Snack Mix)
- Kartoffeln, Menge nach Belieben hinzufügen, bis das Blech schön gefüllt ist
- 1 ½ TL Omas Butteröl*
- 1/2 TL Chimichurri Genuss Salz*
- 1/2 TL Knobi Genuss Salz*
- 1 TL Vino Verde*, alternativ Kräuter Freude* oder Toskana*

ZUBEREITUNG

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden oder einfach abbrechen.

Die Kartoffeln schälen und das restliche Gemüse putzen.

Anschließend alles in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit Oma's Butteröl und den Gewürzen gut vermengen. Kurz ziehen lassen und anschließend auf ein Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen, bis das Gemüse gar und leicht gebräunt ist.

Tipp:

Besonders lecker mit einem Dip aus Tango Argentino und/oder frischen Pizzabrötchen.



*Edelschmaus Originalprodukt