

OFENSPARGEL mit Tomaten-Honig-Marinade

ZUTATEN

- 1 kg weißer Spargel
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL b*Tomatenmark
- 2 TL Honig
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- 5-6 EL Walnussbruch
- 2 Hand voll frische b*Kräuter



... SO GEHT'S

- 1. Spargel vorbereiten:** Schälen und die Holzigen Enden entfernen.
- 2. Marinade mischen:** Tomatenmark, Honig, Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer glatten Marinade verrühren.
- 3. Backen:** Den Spargel auf ein Backblech legen, mit der Marinade bestreichen und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-30 Minuten backen.
- 4. Servieren:** Mit frischen Kräutern und Walnussbruch garnieren und zu Baguette oder Kartoffeln genießen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT