

Spargel vom Blech

Zutaten:

2 kg weißer Spargel
3 El gutes Olivenöl
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
4 El schwarze entsteinte Oliven
60 g getrocknete abgetropfte Tomaten
2 El Kapern
40 g Pinienkerne
100 g Butter
60 g Parmesan am Stück
1 Bund Rucola

Zubereitung:

Ofen samt Backblech auf 200°C vorheizen (Ober-Unterhitze); Spargel schälen, Enden entfernen. Öl auf das heiße Backblech geben, den Spargel darauf verteilen, mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen, nach Bedarf Salz und Pfeffer zugeben und für 20 Min in den Ofen schieben; den Spargel ab und zu mit dem Fond bepinseln damit er oben nicht dröge wird; Oliven, getrocknete Tomaten und Kapern fein hacken. Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter in einem Topf schmelzen und mit Oliven, Tomaten, Pinienkernen und Kapern einmal aufkochen. Die Masse mit Salz würzen und über den Spargel verteilen. Parmesan fein hobeln und mit Rucola über den fertigen Spargel streuen. Dazu Ciabatta.