



Spargel mit Kartoffeln

im kleinen Zaubermeister

Das brauchst du dafür:

- 400 g Kartoffeln am besten Drillinge
- 500 g Spargel
- ½ TL Knoblauch Genuss Salz von Edelschmaus
- ½ TL Zucker
- 20 g Butter

So wird's gemacht

- Die Kartoffeln bürsten und waschen und in den kleinen Zaubermeister legen. Etwas salzen. Ganz nach Belieben können die Kartoffeln auch geschält verwendet werden.
- Den Spargel mit dem Gemüseschäler schälen und auf die Kartoffeln legen.
- Mit dem Knoblauch – Genusssalz und dem Zucker bestreuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
- Den kleinen Zaubermeister mit dem Deckel schließen und diesen dann für **ca. 1 Stunde bei 230 °C Ober-/Unterhitze** in den Backofen unterste Schiene stellen.
- ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit teste, ob der Spargel und die Kartoffeln gar sind und anschließend mit dem Hauptgericht servieren

Es kann auch die Doppelte Menge im Ofenmeister zubereitet werden.