



Ofenspargel mit Bärlauch-Pesto

auf dem großen runden Stein / White Lady

Das brauchst du dafür:

- 500 g Spargel (grün und weiß)
- 3 EL Basilikum Öl
- 1 TL Bärlauch Gewürzzubereitung
- 50 g geriebener Parmesan

Pesto:

- 3 TL Bärlauch Gewürzzubereitung
- 60 g geriebener Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 80 ml Olivenöl
- Etwas Zitronensaft

Zusätzlich :

- Regenbogen Pfeffer
- Omas Butteröl

So wird's gemacht:

- Backofen auf **200 °C Umluft vorheizen**.
- Weißen Spargel schälen, grünen Spargel gut waschen und die Enden des Spargels abschneiden
- Parmesan fein reiben und die **Hälfte** mit dem Basilikum Öl und dem Bärlauch gut vermengen.
- Die große runde Stoneware (White Lady) etwas mit Omas Butteröl fetten und den Spargel darauf verteilen.
- Die Parmesan Masse über den Spargel streuen, sodass alle Stangen gut mit der Masse bestreut sind. Nun mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im Ofen für 15- 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten:

- Bärlauch Gewürzzubereitung in eine Schüssel geben und 6 TL Wasser vermengen und ca 4 Min. quellen lassen.
- Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- In ein Glas füllen und im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren.

Vor dem Servieren mit etwas Regenbogen Pfeffer den Spargel bestreuen und mit der Pesto anrichten.