



Rezepte aus der Behr Küche

Grüner Spargel mit Parmesan



Zutaten für 2 Personen

500g grüner Spargel
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamicoessig
50g Parmesan

Zubereitung:

Den grünen Spargel waschen und die Enden anschneiden. Die Spargelstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Bei 200°C ca. 10 Minuten backen. Den fertigen Spargel mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen. Auf einer Platte anrichten und Parmesan darüber reiben. Dazu empfehlen wir unsere junge Kartoffel Annabelle.