



## Grüner Spargel aus dem Ofen

20 Minuten

### Zutaten:

12–16 Stangen grüner Spargel

3 EL Olivenöl

2 EL Butter

3 dag gehobelte Mandeln

2 EL kleine Kapern

Salz, Pfeffer

Basilikum oder Minze

Das untere Drittel des Spargels schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen mit 1–2 EL Olivenöl, großzügig Salz und Pfeffer vermischen und auf einem mit Backpapier bedeckten Blech verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C je nach Dicke der Stangen 8–12 Minuten backen.

Währenddessen die Mandelblättchen bei mittlerer Hitze in Butter bräunen. Die Mandeln zur Seite stellen und in derselben Pfanne 1–2 EL Olivenöl erhitzen, die Kapern hinzufügen und unter ständigem Rühren knusprig braten.

Den Spargel auf einer Platte anrichten, Mandeln und Kapern (ohne Bratfett) darüber verteilen und mit etwas gehackter Minze bestreuen. Passt hervorragend als Beilage zu Lammfleisch oder allerlei Gebrilltem. Mit getoastetem Baguette oder Kartoffeln serviert ist es ein köstliches, fleischloses Gericht.