

Grüner Spargel mit Kirschtomaten und Parmesan aus dem Ofen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kg grüner Spargel
- 2 Rispen Kirschtomaten
- 5 EL gehobelter Parmesan
- 1-2 Knoblauchzehen, je nach Geschmack
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 10 Blätter Bärlauch

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Spargel waschen und die unteren Enden abschneiden, bei Bedarf die hölzernen Stellen schälen. Den Spargel auf das Backblech legen, mit Öl beträufeln und mit Salz und dem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Tomaten von den Rispen lösen, waschen und halbieren. In eine Schüssel geben, den feingehackten Knoblauch dazugeben, salzen und mit etwas Olivenöl vermischen.

Die Mischung über dem Spargel verteilen und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.

Im Backofen ca. 15-20 Min. backen.

Mit geschnittenem Bärlauch bestreut servieren.