



REZEPTE von der **BIENENMANUKTUR**

GRÜNER RÖSTSPARGEL AUS DEM OFEN

FÜR 4 PERSONEN ALS BEILAGE



Zutaten:

1kg grüner Spargel
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie
40g Butter, weich
1 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben
3 EL Semmelbrösel
8 EL Weißwein
100ml Gemüsebrühe
4 EL Honigperlen Zitrone

Und so gelingt's:

Ein Blech im Ofen auf der 2. Schiene von oben bei 210 Grad vorheizen. Spargel nur im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Öl auf dem heißen Blech zerlaufen lassen, Spargel darauf geben, salzen und pfeffern. Spargel 8 Min. rösten, Stangen dabei einmal wenden. Inzwischen die Petersilienblättchen abzupfen und hacken. Mit Butter, Zitronenschale, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer verkneten, kalt stellen. Wein und Brühe mischen und über den Spargel gießen. Weitere 8 Min. schmoren. Stangen dabei gelegentlich mit dem Sud bestreichen. Kräuterbrösel über den Spargel krümeln und weitere 3-5 Min. garen. Mit den Honigperlen garnieren!

Guten
Appetit!