

## Spargel aus dem Ofen

### Zutaten:

2 kg weißen Spargel  
4 Blätter Alufolie ca. 30 x 30 cm  
4 EL weiche Butter  
Salz, Zucker  
Zitronensaft  
Limettenblätter

### Zubereitung:

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Alufolienblätter mit Butter bestreichen. Die Spargelstangen auf die 4 Blätter Alufolie verteilen, mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen und je 1 EL Butter und die Limettenblätter auf die Stangen legen. Die Alufolie locker um den Spargel legen und fest an allen Seiten verschließen.



### Tipp:

Je nach Vorliebe kann man außerdem noch Kräuter, Knoblauch oder Kräuterbutter mit in die Alufolie einpacken, um dem Spargel einen anderen Geschmack zu geben.

Die Päckchen nun im vorgeheizten Backofen (Umluft 160° C) ca. 30 Minuten backen.

## Tomaten-Bärlauchpesto

### Zutaten:

6 Stk. getrocknete Tomaten in Öl  
150 ml Olivenöl  
3 Blätter Bärlauch  
1 EL Pinienkerne  
1 EL geriebener Parmesan  
Meersalz



### Zubereitung:

Die Bärlauchblätter waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten in einen Mixer geben. Das Olivenöl, den Parmesan, die Pinienkerne und etwas Meersalz dazu geben und sehr fein mixen. Das kann man auch in einem Mixstab in einem hohen Glas machen. Die feinen Streifen vom Bärlauch unterrühren und das Pesto etwas durchziehen lassen. Es gibt auch die Möglichkeit, den Bärlauch gleich mit zu mixen, allerdings schmeckt es dann sehr intensiv.