

Spargel mit Kartoffeln

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 kg Spargel
1 kg Kartoffeln
Salz
Zitronensaft
Wasser
Butter

1 kg geschälte und sehr feuchte Kartoffeln in den Ofenmeister geben und einen guten Schuss Wasser und Salz dazugeben. Dann 1 kg Spargel darüberlegen, mit Zitronensaft beträufeln, Butterflocken draufsetzen und mit etwas Zucker bestreuen. Die Schalen als Schutz und für den Geschmack drüberlegen und 1 Stunden in den Ofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze.

Den Sud kann man dann prima für die Sauce verwenden.

Guten Appetit