

## Weißer Ofen-Spargel

für 2 Personen

Zutaten:

1kg weißer Spargel  
2 reife Tomaten  
100ml Weißwein trocken  
1 Limette (Saft & Abrieb)  
2 TL Rohrohrzucker  
2 EL Butter  
75g geraspelter Parmesan  
1 Handvoll Basilikum oder Kräuter nach Wunsch  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Den Spargel waschen und schälen, die Enden abschneiden und in eine hitzebeständige Auflaufform schichten (nach Möglichkeit nicht so sehr aufeinander). Die Tomaten (in einem Haarsieb) entkernen und den Saft auffangen.

Butter, Zucker, Tomatensaft, Weißwein, Saft & Abrieb der Limette sowie Gewürze in einem Topf miteinander erwärmen. Diese Mischung dann über den Spargel gießen.

Die Tomaten in feine Würfel schneiden, die Kräuter fein hacken und zusammen mit dem Parmesan über den Spargel verteilen.

Im Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene je nach Dicke des Spargels 40-50min garen.

↔ Dazu passt ein schönes Stück Qualitätsfleisch aus Ihrer Metzgerei Böse. 😊

Guten Appetit !

*(Dieses Rezept schmeckt auch mit grünem Spargel sehr lecker ! 😊)*