



ZUTATEN:

1- 1,5 Kilo
festkochende Kartoffeln
50 ml Wasser
500 g Spargel
50 g Butter
Salz & Pfeffer
1 TL Zucker

KARTOFFELN UND SPARGEL AUS DEM OFENMEISTER

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in den Ofenmeister legen. Wasser dazugeben
2. Den Spargel schälen und auf die Kartoffeln legen.
3. Butterflöckchen auf dem Spargel verteilen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
4. Deckel auflegen und bei 220 Grad 50 Minuten garen.

Mit Schinken oder Lachs und Sauce Hollandaise servieren.

TIPP: Man kann die Menge von Spargel und Kartoffeln variieren. insgesamt passen etwa 2 kg Kartoffeln und Spargel in den Ofenmeister

