



Mozzarella überbackener Spargel

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1 Den Spargel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit 2 Esslöffel Olivenöl beträufeln und salzen.
- 2 Dann den gehobelten Parmesan drüber streuen.
- 3 Nun die Tomaten halbieren und zusammen mit dem ausgepressten Knoblauch, 2 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und umrühren.
- 4 Alles auf den Spargel geben und bei 180 Grad Celsius Umluft im vorgeheizten Backofen für ca. 15 -20 Minuten backen.
- 5 Danach den Mozzarella in Scheiben auf den gebackenen Spargel legen und nochmal 5- 8 min backen. Zum Schluss den frischen Basilikum drüber geben.

Zutaten

1 Bund	Grüner Spargel	2	Mozarella
70g	Parmesan		Basilikum
200g	Kirschtomaten		Salz
2 stk.	Knoblauchzehe		Pfeffer
3-4EL	Olivenöl		