



# Weißer Spargel mit Ofen-Röstkartoffeln

⌚ Preparation time: 20 minutes  
Cooking time: 25 minutes  
**Total time: 45 minutes**

👤 Portions: 2

## Zutaten für 2 Portionen

- 850 g weißer Spargel (je nach Spargel-Dicke 4-5 Stangen pro Portion)
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL Zitronensaft
- Meersalz
- 500 g (vorwiegend) festkochende Kartoffeln
- 1,5 EL Olivenöl (oder ein anderes Pflanzenöl)
- 1 TL süßes Paprikapulver (oder Harissa)
- 1 kl. TL Kreuzkümmel
- 1 TL Kräuter der Provence
- 2-3 EL Semmelbrösel (für die Kartoffel) + 60 g Semmelbrösel für den Spargel
- 1 Zitrone
- 30 g Margarine für die gerösteten Brösel + 25 g Margarine zum Beträufeln des Spargels
- Einige Blätter frische Petersilie

## Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 25 Minuten Backzeit)

**Tipp:** Bei diesem Rezept beginnen wir mit der Zubereitung der Kartoffeln, da diese im Ofen warmgehalten werden können, während der Spargel nach dem Kochen direkt serviert werden sollte.

1. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. 500 g Kartoffeln waschen und ungeschält würfeln. Kartoffelwürfel mit 1,5 EL Olivenöl, 1 TL süßem Paprikapulver, 1 kl. TL Kreuzkümmel, einer kräftigen Prise Meersalz sowie 1 TL gerebelten Kräutern der Provence gut vermischen. Dann 2-3 EL Semmelbrösel untermengen.
2. Die Kartoffelstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für ca. 25 Minuten bei 220 Grad Umluft im Ofen rösten. Ich schneide zusätzlich eine halbe Zitrone in Scheiben und röste die Zitronenscheiben zusammen mit den Kartoffelwürfel an. Die Kartoffelstücke nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden bzw. durchmischen, damit sie gleichmäßig rösten. Wenn Kartoffelstücke anfangen, an den Rändern dunkel zu werden und kross sind, aus dem Ofen nehmen bzw. bei geöffneter Ofentür bis zum Servieren warm stellen (aber nicht weiter backen).
3. Einen Topf mit Wasser zum Spargelkochen aufsetzen. 1 EL Rohrzucker sowie eine kräftige Prise Salz im Spargelwasser auflösen, 1 TL Zitronensaft dazu geben.
4. Den Spargel gründlich schälen und harte Enden einkürzen.
5. Sobald das Wasser kocht, Spargelstangen einlegen und je nach Spargeldicke 12-15 Minuten kochen. Die Spargelstangen sollten leicht biegsam, aber keinesfalls matschig sein. Man sollte mit einer Gabel weich hineinstecken können.
6. Während der Spargel kocht, 30 g Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen. Sobald die Margarine flüssig ist, 60 g Semmelbrösel einstreuen und bei wiederholtem Durchmischen einige Minuten rundum goldbraun rösten. Dann die Brösel leicht salzen und zum Servieren bereit stellen.
7. Zusätzlich 25 g Margarine für das Beträufeln des Spargels schmelzen lassen. Etwas frische Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
8. Spargel auf zwei Teller aufteilen. Die Ofenkartoffel-Stücke sowie die gerösteten Zitronenscheiben dazu geben. Spargel mit Margarine beträufeln, mit gerösteten Bröseln bestreuen und mit Petersilie garniert servieren.