



## OFENREZEPT: SPARGEL MIT KARTOFFELN UND SCHAFSKÄSE-JOGHURTSOSSE



Leichtes Frühlingsrezept aus dem Ofen mit Kartoffeln und grünem Spargel.



Zubereitungszeit

**40 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

### ZUBEREITUNG KARTOFFELN

Viertel die Kartoffeln und vermische sie mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer. Lege sie verteilt auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Heißluft für etwa 25 Minuten.

### ZUBEREITUNG JOGHURTSOSSE

Würfle die getrockneten Tomaten fein und vermische sie mit dem Schafskäse, Joghurt und Zitronenschalenabrieb. Würze den Joghurt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Bestreue ihn mit dem fein gehackten Basilikum.

### ZUBEREITUNG GRÜNER SPARGEL

Brich den unteren Teil des Spargels ab und schneide den Spargel in etwa 5 cm lange Stücke. Vermische diese mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker. Verteile die Spargelstücke zwischen den Kartoffeln und backe sie weitere 10 Minuten mit.

Serviere die Kartoffeln mit Spargel und dem Joghurt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### KARTOFFELN:

- 500 g** Kartoffeln
- 1 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### JOGHURTSOSSE:

- 40 g** getrocknete Tomaten
- 100 g** Schafskäse
- 200 g** Joghurt (3,5 %)
- 1** Zitrone (unbehandelt)
- 8** Basilikum

### GRÜNER SPARGEL:

- 500 g** grüner Spargel
- 1 Pr.** Zucker
- Salz
- Pfeffer