

## Ofen-Spargel mit Mohnöl-Vinaigrette und Joghurt-Hollandaise

### **Zutaten für die Ofenspargel:**

1kg Spargel  
Spargelschalen  
50g Butter  
1Pr. Zucker  
2Pr. Salz

### **Zubereitung:**

- Spargel waschen und schälen.
- Ofen auf 200°C vorheizen
- Spargelschalen in den großen Ofenmeister legen
- Die Stangenspargel darauf „betten“ und mit Salz und Zucker bestreuen
- Die Butterflocken verteilen und den Deckel schließen
- 35-45 Min. auf unterste Schiene backen

### **Zutaten für das Mohnöl-Vinaigrette:**

1 rote Zwiebel  
3TL Mohnöl  
2TL Balsamico weiß  
1Pr. Zucker  
1Pr. Salz  
Pfeffer

Frische Gartenkräuter (oder gefrorene Kräuter)

- Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mischen und abschmecken.  
Anschließend über die Spargel verteilen.

# Tina Marz

Selbstständige Pampered Chef® Beraterin

---

## Zutaten für die Joghurt-Hollandaise:

130g Butter

120g Griechischer Joghurt

1 Ei

1TL Senf

2TL Zitronensaft

Abrieb von der Zitronenschale

Salz und Pfeffer

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 7Min./75°/ Stufe 3,5 verrühren.
- Nochmal mit Gewürzen und Kräutern nach Geschmack abschmecken und servieren.



Guten Appetit!