

# Ofenspargel mit Parmesan

## Für 4 Personen

1 kg weißer Spargel    3 EL Olivenöl    50 g gerieb. Parmesan  
1 TL Salz                 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer    1 TL Zucker  
Zitronensaft

Spargel gründlich schälen und die holzigen Enden abschneiden. Ofen auf 200°C vorheizen. Spargel auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Den Parmesan gleichmäßig über den Spargel streuen.

Den Spargel etwa 20-25 Minuten backen, bis er weich ist und der Parmesan goldbraun wird.

Nach Belieben mit etwas Zitronensaft verfeinern und direkt servieren.

### **Tipp:**

Wenn man den Spargel leicht in Backpapier einschlägt, bleibt er besonders saftig und gart gleichmäßig.

Für extra Röstaromen den Spargel am Ende kurz auf Grillfunktion stellen; so wird der Parmesan besonders knusprig.

NN am 07. Juni 2026