

Gebratener Ofenspargel mit Cashew-Topping

Zutaten

Pro Person

- 500g weißer Spargel
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Handvoll Cashewkerne
- 1 Handvoll Basilikum
- Saft von 1/2 Limette
- grünes Blattgemüse als Deko



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Spargel schälen.

Das Olivenöl in eine ofenfeste Auflaufform geben und den Spargel - wenn möglich nebeneinander - hineinlegen.

Bei 200 Grad für ca. 30 Minuten braten.

Wenden und nochmal für ca. 15-20 Minuten weiter braten, bis er durch ist (mit der Gabel testen!).

Cashewkerne und Basilikum hacken.

Das Blattgemüse auf einem Teller drapieren, den heißen Spargel darauf geben. Mit Cashews und Basilikum garnieren. Limettensaft, das restliche Olivenöl aus der Auflaufform sowie das Salz darübergeben und genießen.

© 2026 TIME2TRI GmbH