

Sauguad und lecker

<http://www.sauguad-und-lecker.blogspot.de/>

Spargel und Kartoffeln vom Stein

Zutaten:

- 1-2 Bund Spargel
- 5-6 junge Kartoffeln
- Salz, Zucker, Butterflocken
- wenig Öl (hocherhitzbar)



Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Rost auf die unterste Schiene geben

Zubereitung:

Spargel schälen, die Schalen waschen und tropffechtig in die Ofenhexe oder den Zaubermeister geben. Die Spargelstangen darauf verteilen. Mit Salz, Zucker und Butterflocken bestreuen.

Kartoffeln waschen und halbieren. In einer Schüssel mit wenig Öl, Salz und Pfeffer vermengen und auf den Zauberstein legen.

Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe oder den Zaubermeister legen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten garen.



The Pampered Chef
- Selbstständige Beraterin -

Beate Eichenseher

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: beate_eichenseher@gmx.de

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>

Auch Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgebervorteile? Dann meldet euch bei mir!