



ALvis  
Restaurant

## Gerösteter Spargel mit Tahin-Zitronen-Sauce

### Zutaten

#### ZUM RÖSTEN DES SPARGELS:

- 750 g weißen Spargel, geschält und die Enden abgeschnitten (oder mehr wenn gewünscht)
- Ca. 1/2 EL Natives Olivenöl extra
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 2 EL Pinienkerne, leicht geröstet
- Glatte Petersilie, gehackt zum Garnieren

#### FÜR DIE TAHIN-ZITRONEN-SAUCHE:

- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Natives Olivenöl extra
- 1 EL Tahin (Sesampaste)
- Eine kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- Eine Prise Cayenne-Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Prise Meersalz, nach Geschmack
- 1/2 EL lauwarmes Wasser

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Spargel auf das vorbereitete Backblech legen und das Olivenöl, das Salz und den Pfeffer darüber verteilen. Dann den Spargel im Öl drehen, damit alles gut bedeckt ist. Nun im vorgeheizten Ofen rösten, bis der Spargel weich und leicht braun ist (ca. 25-30 Minuten). Die Kochzeit hängt von der Dicke der Stangen ab.
3. Während der Spargel im Ofen ist, mischt Ihr in einer kleinen Schüssel den Zitronensaft, das Öl, das Tahin, den Knoblauch, den Cayenne-Pfeffer und das Salz. Nun das Wasser hineingeben, bis die Sauce cremig ist. Wenn nötig etwas mehr Wasser dazu geben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
4. Nun den gerösteten Spargel auf einer Platte anrichten und die Tahin-Zitronen-Sauce darüber verteilen, bevor Ihr die frische Petersilie und die gerösteten Pinienkerne darüber gebt.

FOLLOW US!

