



## Spargel mit Quetschkartoffeln aus dem Grundset

### Description

Zubereitung:

Für die Kartoffeln:

- 1kg Kartoffeln
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver Paprika

Die Kartoffeln mit Schale kochen (zu Pellkartoffeln). Anschließend auf den (gefetteten) Zauberstein legen. Aus dem Öl, dem Knoblauch und den Gewürzen eine Marinade herstellen und die Kartoffeln damit einpinseln.

Für den Spargel:

- 1-2 kg Spargel (je nachdem wie viel ihr zubereiten möchtet)
- Butterflocken
- Salz, etwas Zitronensaft und Zucker

Den Spargel waschen. Die handnassen Schalen auf den Boden der Ofenhexe legen und den geschälten Spargel darauf legen. Auf dem Spargel Butterflocken verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Zucker bestreuen. Wer möchte kann die restlichen Spargelschalen noch obendrauf verteilen.

Den Zauberstein nun auf die Ofenhexe legen. Das Grundset nun in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Insgesamt benötigt der Spargel je nach Dicke zwischen 35-45 Minuten – bitte Garprobe machen. Die Kartoffeln werden in dieser Zeit schön knusprig. Dazu passt natürlich eine schöne Hollondaise.