

# Ofen- Spargel

mit Ingwer-Erdbeeren



## Zutaten:

- 1 kg Grüner Spargel
- 3-4 EL Olivenöl - für den Spargel
- 500 g Erdbeeren
- Ingwer (ca. 5 cm)
- 2 Limetten
- 1/2-1 rote Chili
- 2 EL Ahornsirup
- 5 EL Olivenöl - für die Erdbeeren
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- Backpapier

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen.
2. Grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden.
3. In einer Auflaufform Backpapier auslegen, den Spargel längs hineingeben und mit 3-4 EL Olivenöl und 1/2 TL Salz würzen.
4. Spargel im Backpapier einwickeln und 25 Min. im Backofen schmoren lassen.
5. Für die Ingwer-Erdbeeren ca. 5 cm Ingwer schälen und entweder fein schneiden oder reiben. 1/2 Chili klein hacken (oder mehr), 2 Limetten auspressen, 2 EL Ahornsirup und 5 EL Olivenöl mit Salz und Pfeffer zum Dressing mischen.
6. Erdbeeren klein schneiden und im Dressing ziehen lassen. Nach Bedarf abschmecken.
7. Ofenspargel aus dem Backofen holen, leicht auskühlen lassen.
8. Erdbeeren mit 1 Handvoll frisch gezupftem Basilikum mischen und über dem lauwarmen Spargel anrichten.

Guten  
Appetit!

# Oven- Asparagus

with Ginger Strawberries Salsa



## Zutaten:

- 1 kg green asparagus
- 3-4 tbsp olive oil - for the asparagus
- 500 g strawberries
- Ginger (about 5 cm)
- 2 limes
- 1/2-1 red chili pepper
- 2 tbsp maple syrup
- 5 tbsp olive oil - for the strawberries
- 1 handful fresh basil leaves
- Parchment paper

## Zubereitung:

1. Preheat the oven to 180°C (356°F) for conventional heat or 160°C (320°F) for convection. Grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden.
2. Wash the green asparagus and trim off the woody ends.
3. Line a baking dish with parchment paper, place the asparagus in it lengthwise, and season with 3-4 tablespoons of olive oil and 1/2 teaspoon of salt.
4. Wrap the asparagus in the parchment paper and roast in the oven for 25 minutes.
5. For the ginger-infused strawberries, peel about 5 cm of ginger and either finely chop or grate it. Finely chop 1/2 chili pepper (or more), juice 2 limes, mix 2 tablespoons of maple syrup and 5 tablespoons of olive oil with salt and pepper to make the dressing.
6. Dice the strawberries and let them marinate in the dressing. Adjust seasoning to taste.
7. Remove the oven asparagus from the oven and let it cool slightly.
8. Mix the strawberries with 1 handful of freshly picked basil leaves and serve over the lukewarm asparagus.

# Enjoy!