

Grüner Spargel aus dem Ofen

1 kg Kartoffeln
500 g grüner Spargel
200 g Kirschtomaten
500 g Champignons
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
0,25 TL Chiliflocken
200 g Fetakäse

Für das Pesto

Dill
Salz
Olivenöl



Kartoffeln schälen, in Wedges schneiden,
Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden, in 4 cm-Stücke schneiden,
Tomaten halbieren
Champignons halbieren oder vierteln,
Feta in Würfel schneiden

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Kartoffeln in Olivenöl und Salz schwenken, auf das Backpapier schütten, 10 Minuten backen.

Übriges Gemüse mit Olivenöl, Salz und Chiliflocken mischen, über die vorgegarten Kartoffeln verteilen, weitere 20 Minuten garen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit die Fetawürfel auf dem Gemüse verteilen.

Pesto: gehackten Dill, Salz und Olivenöl mischen, extra zum Ofengemüse reichen.