



BeO-Kochtipp

Ofenspargeln

Zutaten

- 800 g Grüeni Spargle
- 800 g Früehhärddöpfu
- 350 g Rohschinkä
- Ch-Rapsöl & Salz

Zubereitung

Zersch grad d Spargle rüste, aber ja nid z viu abschnide, guet wäsche u ine Gratinform gäh. Itz ca. 1dl Rapsöl über d Spargle gäh u salze. När d Früehligshärddöpfu ou guet wäsche u mit emne subere Tüechli abtröchne. Die Härddöpfu chöit ihr itze ine Gratinform lege. Si sötte nid grösser als 4-5cm si, u süsch eifach nomau halbiere. Zum Schluss no chli Öl drüber träufle u guet salze.

Itz die beide Gratinforme i vorgheizt Bachofe schiebe u bi 200° Grad für 25-30 Minute la bache.

Idr Zwüschezit wo das bached, chöit ihr scho mau dr Rohschinkä ufemne Täller arichte.

U när...die Spargle mit de Früehligshärddöpfu gniesse!

Rezept vom:

Café Restaurant Oberdorf, Steffisburg

