



VEGANER SPARGEL AUS DEM BACKOFEN



40 Min.



Vegan



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

1.5 kg	weißer Spargel, mitteldick
2 EL	Sonnenblumenöl
etwas	Salz und Pfeffer
100 ml	Wasser
1 TL	Zitronensaft
ein Bogen	Backpapier
150 g	Schwarzbrot oder Pumpernickel
30 g	Haselnüsse, gehackt
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Packung(en)	Petrella Vegan Peppasweet (á 125 g)

Petrella Produkte



Petrella Vegan Peppasweet



VEGANER SPARGEL AUS DEM BACKOFEN



40 Min.



Vegan



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Spargel schälen, Enden abschneiden und waschen.
2. Spargel auf ein Backblech nebeneinander verteilen, mit der Hälfte vom Sonnenblumenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser und Zitronensaft mischen und über den Spargel gießen. Mit Backpapier abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze, Umluft 180 Grad, ca. 15-20 Minuten garen.
3. Für die Schwarzbrotkruste; Schwarzbrot zerkrümeln, mit den Haselnüssen, der anderen Hälfte Sonnenblumenöl und Petrella Vegan Peppasweet mischen.
4. Spargel aus dem Backofen nehmen, Backpapier entfernen und die Schwarzbrotkrümelmischung über den Spargel verteilen.
5. Backofen auf Grillfunktion stellen und den Spargel ca. 5-7 Minuten grillen.