



Grüner Spargel aus dem Ofen mit Mandeln, Kapern und Dill

4 Personen als Beilage · ca. 25 Min · einfach

Zutaten

- 600 g grüner Spargel, holzige Enden entfernt (400 g)
- 3 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- 20 g gehobelte Mandeln
- 30 g sehr kleine Kapern, trocken getupft
- 10 g Dill, grob gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Spargel mit 1 EL Öl, einer großzügigen Prise Salz und Pfeffer mischen. Auf einem Blech mit Backpapier verteilen, sodass zwischen den Stangen viel Platz bleibt. Je nach Dicke 8 bis 12 Minuten rösten, bis der Spargel weich und stellenweise braun ist. Auf eine Platte legen.
- Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen und die Mandeln darin unter Rühren 1 bis 2 Minuten goldbraun braten. Butter und Mandeln gleichmäßig über den Spargel geben.
- Restliche 2 EL Öl in den Topf geben und stark erhitzen. Kapern darin 1 bis 2 Minuten braten, bis sie aufplatzen und knusprig sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und mit dem Dill über den Spargel streuen. Das Öl wegschütten. Warm servieren.

Tipp: Kapern spritzen beim Braten, also einen Deckel griffbereit halten.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

