

REZEPT

GEBACKENER SPARGEL

ZUTATEN

1 Bund grüner Spargel
5 Radieschen
1 Esslöffel Sesamkörner
1 Esslöffel Olivenöl
50 g Feta

Dressing
3 Teelöffel Tahini
Saft einer halben Zitrone
2 Esslöffel Mandelmilch
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den grünen Spargel für 4 Minuten in Salzwasser garen, abtropfen und dann in eine Auflaufform geben. Radieschen in Scheiben schneiden, den Feta mit den Händen grob zerkrümeln und mit den Sesamkörnern in die Auflaufform geben. Etwas Olivenöl darüber träufeln und ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen. Tahini mit Zitronensaft, Mandelmilch und Gewürzen verrühren und beim Servieren über den Spargel geben.

PORTIONEN: 2 Portionen

COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE 