

Grüner Spargel mit einer leckeren Kruste aus Parmesan und Panko

500 g grüner Spargel
200 g Cherrytomaten

Für die Panade:

80 ml Olivenöl
4 EL Parmesan
3 EL Panko (japanisches Paniermehl)
2 Knoblauchzehen kleingehackt
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Paprika

Zubereitung:

Den Spargel im unteren Drittel schälen und ca. 2-3 cm abschneiden.
Die Cherrytomaten halbieren.

In einer Auflaufform die Zutaten für die Marinade zu einer Paste verarbeiten und den grünen Spargel darin wälzen. Die halbierten Tomaten darüber und nochmal mit Parmesan bestreuen und mit Öl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° 20-25 Minuten backen.

GUTEN APPETIT!