

## Grüner Spargel aus dem Ofen mit Minz-Mayonnaise

(aus dem Buch „30 Minuten Gemüseküche“)

### Zutaten

1 Zweig grüne Minze  
125 g Mayonnaise  
4 Knoblauchzehen  
1 kg grüner Spargel  
1 unbehandelte Zitrone  
2 EL natives Olivenöl extra  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Minze zupfen und die Blätter fein hacken. Mit der Mayonnaise mischen, bis zur Verwendung kalt stellen.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden (Anm. wir haben auch das untere Drittel geschält). Zitrone in Scheiben schneiden.

Ein Backblech im Ofen 5 Minuten heiß werden lassen. Olivenöl auf das Blech geben, Spargel und Knoblauch in einer Schicht darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenscheiben dazulegen.

10-12 Minuten im heißen Ofen braten, bis der Spargel stellenweise leicht gebräunt ist, dabei gelegentlich wenden.

Den Spargel mit der Mayonnaise und Weißbrot servieren.

(Das Rezept stammt aus dem Buch „30 Minuten Gemüseküche“ von Katharina Seiser, Ekkehard Lughofer, Gerhard Zoubek (Hg.), erschienen im Brandstetter Verlag.)