

Grüner Spargel – gratiniert -

Zutaten 4 Personen:

8 Stangen grüner Spargel

Olivenöl

2 EL geriebener Parmesan oder Parmesanblättchen

1 Biozitron

Salz/Pfeffer aus der Mühle

Grünen Spargel waschen, Spargelenden abschneiden. Dampfbackofen auf 100 % Feuchte/100 Grad, vorheizen und Spargel ca. 10-15 Minuten garen.

Backofen vorheizen(Grillfunktion). Spargel in ofenfestes Gefäß geben. Mit Limettenabrieb bestreuen. Etwas Salz/Pfeffer dazu; gerissene Büffelmozzarella drüber. Im Ofen unter dem Grill kurz gratinieren. Fertig!