

Spargelplatte

Zutaten

- 1 Bund Grüner Spargel
- 4-5 Kartoffeln
- 1 Päckle gewürfelter Schinken
- 1 Feta
- Tomaten

- Griechisches Olivenöl Edelschmaus®
- Knobi Genuss Salz Edelschmaus®
- Italienisches Genuss Salz Edelschmaus®
- Thymian



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf **230°C O/U-Hitze** vorheizen.
- Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, waschen und mit 1 TL Olivenöl und Italienischem Genuss Salz marinieren.

- Feta in Würfel schneiden und mit ½ TL Olivenöl und Italienischem Genuss Salz vermengen.
- Kartoffeln waschen, würfeln und mindestens 10 Minuten in kaltes klares Wasser legen. Dann gut in einem Sieb abspülen und mit einem Küchentuch abtrocknen. In eine Schüssel geben und mit maximal 2 TL Olivenöl (mehr braucht es wirklich nicht!), Knobi Genuss Salz und Thymian marinieren. Auf dem Großen Ofenzauberer plus verteilen und im heißen Ofen für **15 Minuten** vorgaren.

- Ofenzauberer aus dem Ofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen. Die Kartoffelwürfel rechts und links zu Seite schieben. Spargel in die Mitte legen. Fetawürfel oben und unten verteilen, Tomaten dazu und die Schinkenwürfel über Spargel und Kartoffeln verteilen.
- Weitere **15 Minuten** garen oder ggf. länger, wenn man es noch mehr durch oder knuspriger mag!

- Variante für die Kartoffeln: Zwiebelwürfel darüber und von Anfang an mitgaren
- Dazu schmeckt ganz einfach auch ein Klecks Crème Fraiche