

## Balsamico-Spargeln mit Bratkartoffeln



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten  
BRATEN IM OFEN: ca. 35 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

Ca. 700 g kleine festkochende Kartoffeln,  
z.B. Charlotte, halbiert  
3 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème  
2 EL Balsamico-Essig  
2 TL flüssiger Honig  
1 kg Grünspargeln, gerüstet, ganz  
2 Knoblauchzehen, in Scheiben  
Salz, Pfeffer  
Balsamico-Glasur zum Darüberträufeln

### ZUBEREITUNG

**ZUBEREITUNG** Kartoffeln und die Hälfte der Bratbutter mischen, auf einer Hälfte des vorbereiteten Blechs verteilen.

**BRATEN IM OFEN** In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15 Minuten braten. Balsamico, Honig und restliche Bratbutter verrühren, mit Spargeln und Knoblauch mischen. Parallel, alle Köpfchen auf dieselbe Seite, zu den Kartoffeln aufs Blech geben, 15–20 Minuten mitbraten, würzen und mit Balsamico-Glasur beträufeln.

**Tipp** Spargelabschnitte nicht wegwerfen. Sie lassen sich zu einem feinen Fond verarbeiten. 1. Variante: Spargelabschnitte und Rüstabfälle kurz blanchieren, kalt abschrecken, auf Küchentuch trocken tupfen und einfrieren. 2. Variante: Fond direkt zubereiten, portionenweise einfrieren.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)