

# Ofenspargel mit Tomaten, Kapern und Oliven



## Zutaten für 2 Portionen

500g weißer Spargel  
etwa 10 Cherrytomaten  
1 rote Zwiebel  
1 große handvoll schwarze Oliven  
1/2 rote Chilischote  
1 Knoblauchzehe

3 EL Kapern  
Olivenöl  
Weißwein  
Salz, Pfeffer  
Petersilie  
Pecorino (optional)

Backofen auf 180C° vorheizen.

Spargel schälen und gegebenenfalls Endstücke entfernen.

Spargelstangen in eine Auflaufformen legen.

Tomaten und Knoblauch in Scheiben schneiden, Zwiebeln, Chili, und Oliven in Ringe. Alles zusammen mit den Kapern auf den Spargelstangen verteilen. Einen Schuß Weißwein und Olivenöl über das Gemüse geben und für gute 30 Minuten in den Ofen geben.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und jeder Menge gehackter Petersilie servieren. Wer mag, reibt noch etwas Pecorino drüber.

**Guten Appetit!**

*Stautenhof*  
MEIN BIOHOF