



Spargel aus dem Ofen mit Pistazien-Pesto

Rezept von Stefania Lettini

Zutaten für vier Personen

1 kg frischen, weißen Spargel
100 g geschälte Pistazien
100 g geriebenen Parmigiano Reggiano DOP
100 ml Olivenöl extra vergine
Salz & Pfeffer nach Bedarf

Hilfsmittel:

Alufolie oder Bratschlauch

Zubereitung

Parmesan fein reiben. Spargel sorgfältig schälen, in Rauten schneiden und in eine große Schale füllen. Die geschälten Pistazien kurz in der Pfanne ohne Fett anrösten. Hierdurch entfalten sich die Aromen besonders gut. Diese dann in einen Mörser geben und gut zerstoßen. Davon dann 2 EL entnehmen und zur Seite stellen für die Garnitur am Ende.

In einer kleineren Schale die gestoßenen Pistazien mit Olivenöl und mit der Hälfte des Parmesans sowie Salz und Pfeffer sorgfältig vermengen. Das Pesto zu dem Spargel geben und gut vermengen, bis alle Spargelrauten sorgfältig damit benetzt sind. Gegebenenfalls noch mit etwas Olivenöl verlängern.

Den gewürzten Spargel auf die Mitte einer Alufolie (oder in einen Bratschlauch) geben, mit etwas Parmesan bestreuen und als Päckchen einpacken. Bei 180 ° Grad Ober-/Unterhitze im Ofen 20 Minuten garen.

Die Päckchen vorsichtig öffnen (Achtung: heiß!) und den Inhalt auf einem Teller servieren. Mit etwas Olivenöl, den restlichen gehackten Pistazien und wer mag noch mit frischem Parmesan garnieren und warm bis lauwarm genießen.

Buon Appetito!

Tipp

Die Spargelpäckchen eignen sich perfekt, wenn Gäste kommen, da man diese gut vorbereiten kann: In den Ofen schieben, wenn die Gäste den Aperitivo genießen.