

BUNTES SPARGELBLECH

mit Bacon, Kartoffelspalten und getrockneten Tomaten.

🕒 **35 Min.** 🍴 **mittel**
Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

1 kg	kleine, neue Kartoffeln, festkochend
etwas	Salz
500 g	grüner Spargel
100 g	getrocknete Tomaten
200 g	Bacon, in Scheiben
30 g	flüssige PENNY Butter
etwas	Pfeffer, aus der Mühle
50 g	Parmesan oder Grana Padano, gerieben
ein paar	Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

- 1 Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Min. vorgaren. Abgießen, abkühlen lassen und halbieren. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden der Stangen frisch anschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Die getrockneten Tomaten halbieren. Jede Kartoffelhälfte mit einem Stück Bacon umwickeln und zusammen mit den Tomaten auf einem Backblech oder in einer großen, flachen Auflaufform verteilen.
- 4 Den Spargel in einer Schüssel mit der flüssigen Butter vermengen und über den Kartoffeln auslegen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen 15–20 Min. garen.
- 5 Mit Parmesan oder Grana Padano und Basilikumblättern und garnieren.