



## Spargel à la James

### Zutaten

für 4 Personen als Beilage

---

je 1 Bund weißer und grüner Spargel

---

ca. 30 g Bärlauchbutter oder Butter, kalt

---

Pfeffer und Salz

---

60 g oder nach Belieben Bergkäse

---

### Nützliches Zubehör

**Ofenzauberer**  
**Microplane-Reibe**  
**Kuchengitter**  
**Ofenhandschuhe**



### Zubereitung

- 
1. Den Backofen vorheizen (200 °C).

---

  2. Den Spargel schälen und nebeneinander auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

---

  3. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Mit der Microplane-Reibe erst die Bärlauchbutter und dann den Käse darüber reiben.

---

  4. Den Spargel auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten garen.  
Den Stein auf das Kuchengitter geben und den Spargel heiß servieren.

Lasst es euch schmecken!

