

# Knusprige Ofenkartoffeln mit Spargel und Salat

**Auf dem großen Ofenzauberer plus**

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 50 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf Ober-/ Unterhitze 200°C vorheizen.

Kartoffeln gut waschen, (muss nicht unbedingt geschält werden), in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen. Kartoffeln auf den großen Ofenzauberer plus geben, Tomaten darauf verteilen und 35 Min im vorgeheizten Backofen garen.

In der Zwischenzeit Spargel waschen. Nach der Garzeit der Kartoffeln den Spargel darauf verteilen, etwas Zucker und Salz darauf verteilen und nochmals 15 Min garen.

Den Salat waschen, in Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen in den Mixtopf geben,

5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Olivenöl, Balsamicoessig, Honig, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und 25 Sek/Stufe 5 vermischen und über den Salat gießen.

Avocados schälen, halbieren, Kern entfernen und in Fächer aufschneiden.

Kartoffeln, Spargel und Salat auf Teller anrichten und mit der Avocado garniert servieren.

## ZUTATEN: für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 25 g Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 20 Cherrytomaten
- etwas Salz und Zucker
- grüner Salat
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Olivenöl
- 15 g weißer Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Avocados

**Gutes Gelingen, Deine Melli**