

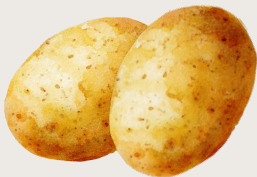
# GRÜNER SPARGEL & KARTOFFELN AUS DEM OFEN MIT FETA-CREME

## Zutaten (4 Portionen)

- 1 kg Kartoffeln
- 1-2 Bund grüner Spargel
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Zucker

### Für die Feta-Creme

- 300 g Fetakäse
- 200 g Frischkäse
- 200 g Joghurt
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Agavendicksaft
- Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

- Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln waschen, vierteln und auf einer Hälfte des Backblechs verteilen. Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker über die Kartoffelspalten geben und mit den Händen vermischen. Kartoffeln im Ofen ca. 20 Minuten backen lassen.
- Spargel waschen, die Enden abschneiden und den Spargel in grobe Stücke schneiden. Nach 20 Minuten den Spargel zu den Kartoffeln auf die andere Hälfte des Blechs geben. Mit etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Das Gemüse weitere 15 Minuten im Ofen garen.
- Alle Zutaten für die Feta-Creme in einen Behälter geben und zu einer glatten Creme verarbeiten.
- Das Ofengemüse mit der Feta-Creme anrichten und genießen.