



Benötigte Zutaten

Spargel

1 kg	Spargel
3 EL	Olivenöl
15 Stück	Cocktailtomaten

Streusel

100 g	Dinkelmehl
1 EL	Walnuss (grob gemahlen)
80 g	Granformaggi (frisch gerieben)
70 g	Premium Teebutter (kalt, in Stückchen)
1 Prise	Salz, Pfeffer

Jogurt-Zitronen-Dip

1 Becher	Crème fraîche
2 EL	Premium Naturjogurt
1 Stück	Zitrone (Saft und Schale)

Knusperspargel

mit Jogurtdip

Anleitung

Spargel

1. Grünen Spargel und Cocktailtomaten waschen und putzen und grob mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Danach auf ein Backblech breiten.

Streusel

2. Mehl, Granformaggi, Salz, Pfeffer und grob zerstoßene Walnusskerne mit kalter Butter rasch miteinander abbröseln.

3. Diese Mischung dann über den Spargel bröseln und alles zusammen für ca. 15 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

Jogurt-Zitronen-Dip

4. Creme fraîche, Joghurt sowie der Saft und die Schale einer halben Zitrone miteinander abrühren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten