Ofenspargel mit Brezelpanade und Sauce Citron

Knusprig gebackener Spargel trifft auf eine feine Mischung aus würzigen Brezeln, Parmesan und Zitronenschale – abgerundet mit einer cremigen Sauce Citron. Für die aromatische Panade sorgen BioGourmet Dinkel Mini Brezeln oder schwäbische Knusperbrezeln, gebacken von unserem Herstellerpartener Huober Brezel aus regionalen Bio-Zutaten.

Zutaten für 2 Personen

500 g Spargel (mitteldicke Stangen)
2 Eier
etwas Salz
80 g Mehl
50 g Huober Brezeln, zerkrümelt
75 g frisch geriebener Parmesankäse
Etwas Zitronenschale
Ein Glas Sauce Citron von BioGourmet

Zubereitung

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Ein Backblech oder Ofenrost mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.Drei flache Schalen bereitstellen („Panierstraße"):Die erste Schale mit Mehl füllen. In der zweiten Schale ein Ei mit etwas Salz verquirlen. In der dritten Schale eine Mischung aus zerbröselten Brezeln, frisch geriebenem Parmesan und fein abgeriebener Zitronenschale anrichten.
Die vorbereiteten Spargelstangen zunächst in Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss gründlich in der Brezel-Parmesan-Mischung panieren.
Die panierten Spargelstangen auf das vorbereitete Backblech legen. Mit etwas Öl besprühen oder alternativ dünn mit Öl beträufeln. Sollte das Mehl nicht gut haften, den Spargel vor dem Panieren befeuchten.
Den Spargel im vorgeheizten Backofen je nach Dicke 12–15 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.
Währenddessen die Sauce Citron nach Packungsanweisung erwärmen und anschließend zusammen mit dem knusprigen Spargel servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte