

16 x Spargel aus dem Ofen - lass dir die Saison schmecken



Egal, ob weiße Stangen oder grüne – wenn bis in den Juni wildes Treiben am Gemüsestand herrscht und der Sparschäler aus der Küche nicht mehr wegzudenken ist, dreht sich alles um Spargel. Dass das Edelgemüse aber mehr kann, als in Schinken gewickelt zu werden, zeigen dir unsere lieben Foodblogger mit ihren raffinierten Spargelrezepten aus dem Ofen.

Zweierlei Spargel aus dem Ofen

Bevor du den Spargel bis zur nächsten Saison verabschiedest, solltest du dir die grünen und weißen Stangen noch einmal genüsslich schmecken lassen. Dafür das Edelgemüse mit Weißwein, Kartoffel und Zitrone im Bratenschlauch köcheln lassen und mit einer Radieschen-Vinaigrette toppen. Zum Rezept



Zweierlei Spargel aus dem Ofen © Maja Nett | Moey's kitchen

Spargelflammkuchen mit Tomate

Grüner Spargel, Tomaten und Pinienkerne – diese Flammkuchenkombination bringt alles mit, was es braucht, um ein bisschen nach Urlaub zu schmecken. Keine 15 Minuten im Ofen, schon kannst du dein Knusperglück genießen. Zum Rezept

16 x Spargel aus dem Ofen - lass dir die Saison schmecken



[Spargel-Flammkuchen mit Tomate](#) © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Spargel-Tarte

Noch warm und goldbraun gebacken lacht dir die Tarte vom Tisch entgegen. Den buttrigen Mürbeteig umgibt eine cremige Füllung aus Ziegenfrischkäse mit getrockneten Tomaten, die mit weißen und grünen Spargelstangen getoppt wird. [Zum Rezept](#)



[Spargel-Tarte](#) © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Gerösteter Spargel mit Romesco-Sauce

Diese Saison stiehlt die 10-Minuten-Romesco-Sauce zum Spargel der klassischen Sauce Hollandaise ganz klar die Show. Sie bringt nicht nur Farbe an die weißen Stangen, sondern herrliche Aromen von gerösteten Mandeln, Paprika, Petersilie und Co. [Zum Rezept](#)

16 x Spargel aus dem Ofen - lass dir die Saison schmecken



Gerösteter Spargel mit Romesco-Sauce © Elle Teuscher | Elle Republic

Bärlauch-Spargel-Quiche

Wenn's bei dir die volle Ladung Aroma sein soll, solltest du unbedingt Bärlauch, grünen Spargel, Frischkäse und Heumilch zur Quiche vereinen. Der Sattmacher schmeckt übrigens nicht nur warm, sondern auch noch am nächsten Tag als kalter Snack. Zum Rezept



Bärlauch-Spargel-Quiche © Tina Kollmann | Food & Co

Spargel-Gratin mit Dukkah-Gewürz

Für deine nächste Geschmacksexplosion brauchst du grünen Spargel, ein pochiertes Ei und etwas Dukkah. Was sich hinter der Geheimwaffe für deine Speisen verbirgt? Eine afrikanisch-arabische Nuss-Gewürzmischung, die du universell zum Verfeinern einsetzen kannst. Zum Rezept

16 x Spargel aus dem Ofen - lass dir die Saison schmecken



Spargel-Gratin mit Dukkah-Gewürz © Denise Renée Schuster | Foodlovin



Spargelpizza mit Kartoffelboden © Jasmin Krause | KüchenDeern

Spargelpizza mit Kartoffelboden

12 Stangen grüner Spargel, 2 Tomaten, 6 Champignons und 2 Kugeln Mozzarella ergeben zusammen den wohl leckersten Gemüsebelag, den deine Pizza in diesem Monat gesehen hat. Das Besondere an Jasmins Pizza? Der Boden besteht aus knusprigem Kartoffelteilg. [Zum Rezept](#)

Kartoffel-Spargel-Gratin

Nicht direkt etwas für die schlanke Linie, aber was soll's, oder? Die Spargelsaison ist kurz und muss auskostenet werden. Julia hat auch gleich die passende Idee parat, wie das geht: Spargel, Kartoffeln, und getrocknete Tomaten mit Sahne vermengen und mit Mozzarella überbacken. [Zum Rezept](#)

16 x Spargel aus dem Ofen - lass dir die Saison schmecken



[Kartoffel-Spargel-Gratin](#) © Julia Weigl | Delicious Stories

Weißer Spargel mit Tomaten, Kapern und Oliven

Unkompliziert und lecker – so mag Nike ihren Spargel am liebsten. Die weißen Stangen peppt sie mit einem Schuss Weißwein und würzigen Zutaten wie Kapern und Oliven auf, bevor sie die Gemüsekombi in den Ofen schiebt. Ihr Tipp zum Schluss: ganz viel frische Petersilie darüber geben. [Zum Rezept](#)



[Weißer Spargel mit Tomaten, Kapern und Oliven](#) © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Spargel-Lasagne

Spargel in Schinken aufrollen kann ja jeder. Deswegen machen es Sabrina und Steffen anders. Sie ziehen es vor, die knackigen Stangen mit Spinat und Nudelplatten zu schichten, sie mit Béchamelsauce zu übergießen und mit mildem Mozzarella zu überbacken. [Zum Rezept](#)



[Spargel-Lasagne](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Spargel-Flammkuchen

Klassischer Flammkuchen ist gut, Spargel-Flammkuchen noch besser. Ob das nur am knackigen Stangengemüse liegt? Möglich, aber mal ehrlich – der Kombination aus Gemüse, zweierlei Hartkäse und Bärlauch auf knusprigem Teig lässt sich auch nur schwer widerstehen. [Zum Rezept](#)

16 x Spargel aus dem Ofen - lass dir die Saison schmecken



[Spargel-Flammkuchen](#) © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Knuspriger Ofenspargel mit Chilibutter

Heute zeigt sich dein Spargel mal von seiner knusprigen Seite. Dafür bekommt er Unterstützung von einer würzigen Mischung aus Semmelbröseln, Parmesan und Paprikapulver, die sich wie eine Knusperhaube über das Gemüse legen. Die Chilibutter zum Schluss setzt dem Ganzen dann das i-Tüpfelchen auf. [Zum Rezept](#)



[Knuspriger Ofenspargel mit Chilibutter](#) © Gülsah Akkaya | Sommermadame

Grüner Ofenspargel mit Polenta

Bei Ela trifft cremige [Polenta](#) auf grünen Spargel, den sie am liebsten in Grün und ganz unkompliziert isst. Dafür gart sie die gewürzten Stangen nur mit etwas Olivenöl im Ofen, bevor sie ihnen den Feinschliff mit Parmesan und Minze gibt. [Zum Rezept](#)



[Grüner Ofenspargel mit Polenta](#) © Ela | Transglobal Pan Party

Pizza mit grünem Spargel und Tomate

Tomatensauce ist raus, cremiger Schmand drauf. Aber nicht nur das. Star der Gemüsepizza ist grüner Spargel, der es sich mit Cocktailtomaten und roten Zwiebeln unter der Mozzarelladecke gemütlich macht. [Zum Rezept](#)

16 x Spargel aus dem Ofen - lass dir die Saison schmecken



Pizza mit grünem Spargel und Tomate © Karin Klemmer | Wallygusto

lecker macht. [Zum Rezept](#)



Fingerfood deluxe: Spargel-Tartelettes mit Ziegenkäse

Frittata mit grünem Spargel und Räucherlachs

Dein nächster Trip nach Spanien geht in wenigen Minuten los. Nachdem du Eier verquirlt, Gemüse angebraten und alles zusammen in den Ofen geschoben hast, kannst du es dir auch schon auf deinem Balkon mit einem Vino gemütlich machen. 40 Minuten später steht deine Frittata schon auf dem Tisch. [Zum Rezept](#)



Frittata mit grünem Spargel und Räucherlachs © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Fingerfood deluxe: Spargel-Tartelettes mit Ziegenkäse

Back am besten gleich ein zweites Blech, denn diese kleinen Leckerbissen sind schnell vertilgt. Schuld daran ist die Füllung aus Ziegenkäse, einem Klacks Honig und grünem Spargel, die das Fingerfood so unwiderstehlich