

LUPEH mit grünem Spargel

ZUTATEN für 4 Personen

ca. 100g **LUPEH**
500g grünen Spargel
1 geh. EL Tomatenmark
2 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
2 EL Sojasoße
½ TL Knoblauchpulver
¼ TL Liquid Smoke
Salz und Pfeffer nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Für die Marinade alle Zutaten bis auf das **LUPEH** und den Spargel in einer breiten, eckigen Form verrühren. Das **LUPEH** nun in hauchdünne Scheiben schneiden und ca. 4-5h darin marinieren lassen, immer wieder wenden.

Den Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Mit den marinierten LUPEH-Scheiben umwickeln, auf ein Backblech geben und mit der restlichen Marinade bepinseln. Bei 180°C Umluft ca. 25 Minuten backen. – L Emrich

