

Spargel aus dem Backofen

...so schmeckt er uns am besten

Rezept für 2 Personen

500 g Spargel

1 EL Butter, Flocken oder
1 EL Olivenöl (vegan)

1 TL Zitronensaft

Salz

1 Priesse Zucker

2 Backpapier

Eine schnelle Möglichkeit Spargel auf den Punkt genau zu garen. Der Spargel gart in der eigenen Flüssigkeit und wässert dadurch nicht aus.

1. Den Spargel schälen. Immer von der Spitze zum dickeren Ende schälen. Ggf. holzige Enden abschneiden.
2. Das Backpapier im Querformat auslegen. Den Spargel auf die zwei Papiere aufteilen.
3. Mit Salz, Zucker, und Zitronensaft würzen. Die Butterflocken auf den Stangen verteilen.
4. Die kurzen Seiten des Backpieres zur Mitte legen. Die offenen Enden einrollen. Die Päckchen auf ein Backblech legen.
5. Den Spargel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-Unterhitze garen. Je nach Dicke ca. 20 - 25 Minuten.

Spargel aus dem Päckchen nehmen und sofort servieren.

