

Rezept von Helmut Gote, WDR2, perfektes Aroma und auf den Punkt durch

Spargel im Backofen

für 2 Portionen

Zutaten

1 kg Spargel, 100 g Butter, 1 Teelöffel Zucker, 2 Prisen Salz, 1 langer Bogen Alufolie

Zubereitung

1. den Spargel sorgfältig schälen, die Enden abschneiden
2. die Butter im Topf schmelzen und den Zucker und das Salz unterrühren
3. den Spargel auf die eine Hälfte der Alufolie legen, die Ränder der Alufolie etwas hochziehen
4. nun die geschmolzene Butter darüber geben.
5. Alubogen zuklappen und die Kanten mehrfach umbördeln, damit das Paket dicht ist
6. den Backofen auf 150°C Umluft stellen und einschalten
7. das Spargelpakete nun in den Backofen auf ein Blech geben, aufpassen, dass die Folie nicht reißt
8. wenn alles richtig läuft, dann bläht sich das Paket während der Garzeit auf wie ein Kissen.
9. nach 60 Minuten sollte der Spargel sanft gegart sein und kann aus dem Ofen genommen werden.
10. das Folienpakete vorsichtig öffnen, es ist neben der Butter auch noch aromatisches Spargelwasser enthalten.

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Schinken, Kartoffeln, Sauce Hollandaise

