

Weißer Spargel aus der Folie

Für 4 Personen:

28 Stangen Spargel 240 g Butter 4 Prisen Salz
4 Prisen Zucker 8 Stücke Alufolie

Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Gitterrost auf die mittlere Schiene schieben.

Pro Spargelpäckchen ein großes Stück Alufolie nehmen, wenn es sich um dicke Folie handelt, ansonsten 2 Stücke übereinander legen, damit nichts ausläuft. Die glänzende Alu-Seite sollte nach Innen zeigen, damit die Hitze nicht so stark reflektiert wird.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden 1-2cm dick abschneiden.

Pro Päckchen 7 geschälte Spargelstangen verwenden und mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Ränder der Päckchen etwas hochstellen und die flüssige Butter auf die Spargelpäckchen verteilen. Die Päckchen fest verschließen, damit kein Dampf und keine Flüssigkeit entweichen kann.

Die Spargelpäckchen auf den Gitterrost im Backofen legen und ein Stück Alufolie auf den Backofenboden legen.

Die Päckchen für ca. 40 Minuten backen. Das variiert je nach dicke der Stangen.

Den Spargel aus dem Ofen holen und 5 Minuten ruhen lassen.

NN am 28. April 2019