

Spargel aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

1 kg weißer Spargel 50 g Butter 1/2 TL Salz
2 Prisen Zucker 1 EL gehackte Petersilie 1 Zitrone

Spargel waschen und schälen. Die holzigen Enden abschneiden.

Butter in einem Topf verflüssigen und mit Salz und Zucker vermengen.

Spargelstangen rundherum mit Butter bestreichen, in den Garkorb der Heißluft-Fritteuse geben und bei 180 Grad 10-12 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Spargel mit der restlichen Butter beträufeln, mit gehackter Petersilie und Zitronenscheiben servieren.

NN am 28. April 2026