

SPARGEL IN DER FOLIE

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg weißer Spargel
- gekörnte Gemüsebrühe
- 160g Butter
- 1-2 EL Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zubereitung:

- Spargel schälen und je 7 Stangen auf zwei übereinander gelegte große Bögen Alufolie legen.
- Mit gekörnter Gemüsebrühe würzen und mit 2 Butterflöckchen belegen.
- Die Folien schließen und die Folienenden sorgfältig zusammenfalzen.
- Die Pakete nebeneinander auf ein Backblech legen und auf der untersten Schiene im Backofen bei 200 Grad 40 bis 45 Min. garen.
- Den Spargel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und die Folie erst bei Tisch öffnen, damit jeder in den Genuss dieses unvergleichlichen Aromas kommt.
- Den Spargel nach Wunsch mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

