

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Weißer Spargel aus dem Ofen – einfach, aromatisch & perfekt gegart

Zutaten:

- 1 kg weißer Spargel
- 3 Esslöffel Butter (in Stückchen)
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Etwas Salz
- 1 Etwas Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Etwas optional: Parmesan oder frische Kräuter

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Zubereitung:

1.

- Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

- In eine Auflaufform legen.
- Butterstückchen darauf verteilen.
- Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
- Zitronensaft darüber geben.
- Die Form mit Alufolie dicht verschließen.
- Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 35–45 Minuten im Ofen garen.

2.

Tipps und Tricks:

- Spargel gart im eigenen Saft → besonders intensives Aroma
- Am Ende Folie kurz öffnen und leicht bräunen lassen
- Nicht zu wenig Butter verwenden – sie sorgt für Geschmack und Saftigkeit