



Spargel aus dem Ofen – ideal für Gäste

Zutaten für 4 Personen

- » 2 kg weißer Spargel 1 - 1,5 cm dicke Stangen
- » 2 TL Zucker
- » 4 TL Butter
- » Salz

Zubereitung

Vorbereitung

1. Spargel gründlich schälen und die Enden abschneiden.

2. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.

3. Alufolienbögen übereinanderlegen und jeweils einen halben Teelöffel Butter darauf geben.
Alternativen zur Alufolie:
 - Auflaufform mit Alufolie verschließen, statt Spargel ganz darin einpacken
 - Auflaufform mit Backpapier und Küchengarn verschließen
 - im Bratschlauch oder Bratbeutel garen

4. Je nach Dicke, 8–10 Stangen Spargel darauflegen.

5. Jedes Bündel mit einem halben Teelöffel Zucker und einer Prise Salz bestreuen.

6. Den ersten Folienbogen darüber verschließen und die Seiten einrollen, als wäre es eine Tüte.

7. Den zweiten Folienbogen ebenso verschließen.

Zubereitung

1. Auflaufform auf den Rost im Ofen legen und 40–50 Minuten garen.

2. Ob der Spargel gar ist, kann man testen, wenn man ein Päckchen ein bisschen biegt, je leichter das geht, umso weicher ist der Spargel.

Für große Portionen

1. Eine hohe Fettpfanne leicht mit Butter einpinseln und Spargel gleichmäßig darauf verteilen.

2. Pro Kilo Spargel 2 TL Butter, 1 TL Zucker und eine Messerspitze Salz gleichmäßig darauf verteilen.

3. Die Fettpfanne mit Alufolie dicht verschließen und für etwa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

4. Ab 40 Minuten einen Test durchführen, um den Gargrad zu prüfen.