



Ofenspargel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

16 Stangen weißer Spargel
100 g Butter
50 ml Weißwein
Muskat
Salz
Pfeffer
Zucker
100 g Parmesan
30 g Petersilie
Backpapier

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Spargel schälen und das untere Drittel abschneiden. Jeweils 8 Spargel auf ein Backpapier mittig positionieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und über die Spargel verteilen. Nun aus dem Backpapier jeweils eine Tasche formen und seitlich zutackern. Den Weißwein über die beiden Pakete verteilen und dann auch von oben zutackern. Bei 190°C Heißluft für 20 Minuten backen.

Anrichten:

Die Spargel aus der Backpapier nehmen und mittig auf einen flachen Teller legen. Parmesan und Petersilie darüber verstreuen. Den Spargelfond, der in der Backpapier entsteht darüber verteilen.

Bon appétit