Rezept von Helmut Gote, WDR2, perfektes Aroma und auf den Punkt durch

# Spargel im Backofen

für 2 Portionen

### Zutaten

1 kg Spargel, 100 g Butter, 1 Teelöffel Zucker, 2 Prisen Salz, 1 langer Bogen Alufolie

## **Zubereitung**

- 1. den Spargel sorgfältig schälen, die Enden abschneiden
- 2. die Butter im Topf schmelzen und den Zucker und das Salz unterrühren
- 3. den Spargel auf die eine Hälfte der Alufolie legen, die Ränder der Alufolie etwas hochziehen
- 4. nun die geschmolzene Butter darüber geben.
- 5. Alubogen zuklappen und die Kanten mehrfach umbördeln, damit das Paket dicht ist
- 6. den Backofen auf 150°C Umluft stellen und einschalten
- 7. das Spargelpakete nun in den Backofen auf ein Blech geben, aufpassen, dass die Folie nicht reißt
- 8. wenn alles richtig läuft, dann bläht sich das Paket während der Garzeit auf wie ein Kissen.
- 9. nach 60 Minuten sollte der Spargel sanft gegart sein und kann aus dem Ofen genommen werden.
- 10. das Folienpakete vorsichtig öffnen, es ist neben der Butter auch noch aromatisches Spargelwasser enthalten.

### Zeitbedarf

1 Stunde

### dazu paßt

Schinken, Kartoffeln, Sauce Hollandaise

