



Spargel in der Folie

Für 4 Portionen:

- 2 kg Spargel (ca. 28 Stangen, weiß oder violett)**
- Salz**
- Zucker**
- 124 g Butter**
- etwas Wasser**
- 4 Essl. trockner Weißwein (nach Belieben)**
- Alufolie**

Zubereitungszeit: 30 Minuten/Garzeit etwa 40 Minuten

- 1. Spargel** waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden.
Je 7 Stangen Spargel auf zwei übereinander gelegte große Bögen Alufolie legen.
- 2. Backofen** auf 200 ° C. vorheizen. Butter zerlassen. Spargel mit Salz und je 1 Prise Zucker würzen. Flüssige Butter und nach Belieben den Wein darüber verteilen.
- 3. Die Folien** über dem Spargel zusammenfalzen und sorgfältig verschließen.
Die Spargelpakete sorgfältig nebeneinander auf ein Backblech setzen.
- 4. Im Backofen** (Mitte, Umluft 180 ° C) in 40 Minuten garen.
- 5. Spargel** aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Die Päckchen erst bei Tisch öffnen und evtl. mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Statt in Alufolie können Sie den Spargel auch in mehreren Portionen in Bratbeuteln garen.