Rezept

# Ofenspargel mit Zitronenbutter

Ein Rezept von Ofenspargel mit Zitronenbutter, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **800 g** | weißer Spargel |
| **50 ml** | trockener Weißwein |
| **1** | Knoblauchzehe |
| | abgeriebene Schale + 2 EL Saft von 1 Bio-Zitrone |
| **1 EL** | TK-Petersilie |
| | weiche Butter für die Form |
| **50 ml** | Gemüsebrühe |
| **1 TL** | Zucker |
| **100 g** | weiche Butter |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Auflaufform (20 × 30 cm) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Spargel schälen, holzige Enden großzügig abschneiden. Die Stangen in die gebutterte Form geben. Brühe, Wein und Zucker verrühren, angießen und den Spargel im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 30 Min. bissfest garen.

2. Knoblauch schälen, zur Butter pressen und mit Zitronenschale und -saft unterrühren. Butter salzen und pfeffern.

3. Nach 25 Min. Garzeit die Butter auf dem Spargel verteilen und diesen fertig garen. Herausnehmen und auf zwei Teller verteilen. Den Sud nach Belieben noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und darüberträufeln. Den Spargel mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Pellkartoffeln.