Rezept

# Spargel in der Folie

Ein Rezept von Spargel in der Folie, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **28** | gleich dicke Stangen Spargel (ca. 1 kg, weiß oder weiß-violett) |
| **125 g** | Butter |
| **2 EL** | Kerbelblättchen (wahlweise Schnittlauchröllchen) |
| | Salz |
| | Zucker |
| **4 EL** | trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe) |
| | Alufolie |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Je 7 Stangen auf zwei übereinander gelegte große Bögen Alufolie legen.

2. Backofen auf 200° 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 nebeneinander auf ein Backblech setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 40 Min. garen.

4. Spargel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Die Päckchen erst bei Tisch öffnen und mit Kerbel oder Schnittlauch bestreuen.