

Rezept

Ofenspargel mit Kruste

Ein Rezept von Ofenspargel mit Kruste, am 20.04.2024

Zutaten

2 kg weißer Spargel	1 rote Chilischote
120 g Butter	100 g Semmelbrösel
1 1/2 TL Salz	1 TL mildes Paprikapulver
1 TL Rohrzucker	150 ml Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden.

2. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und hacken. Mit Butter in einem Topf zerlassen.

3. Spargelstangen auf ein tiefes Backblech legen, sodass die Spitzen zur Mitte zeigen. Brösel, Salz, Paprikapulver und Zucker mischen, Spargel damit bestreuen. Mit Chilibutter gleichmäßig beträufeln. Den Wein von der Seite dazugießen. Im Ofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) in 20-30 Min. garen.