

Rezept

Spargel mit Zitronenbutter

Ein Rezept von Spargel mit Zitronenbutter, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg grüner Spargel	1 Bio-Zitrone
4 EL Butter	1 TL Zucker
Fleur de Sel	Pfeffer
Alufolie	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Spargel waschen und die harten Enden wegschneiden oder mit dem Sparschäler schälen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen.
2. Spargel in vier Portionen teilen und die Stangen dicht nebeneinander jeweils auf einen Bogen Alufolie legen. Die Zitronenschale darüberstreuen, die Butter gleichmäßig darüberträufeln und den Zucker darüberstreuen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
3. Die Alufolie gut zu Päckchen verschließen und auf ein Backblech legen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und den Spargeln ca. 30 Min. garen. Päckchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Öffnen kurz stehen lassen, dann den Spargel servieren.