

Rezept

Vanille-Spargel

Ein Rezept von Vanille-Spargel, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Spargel	20 g Butter
1 Vanilleschote	2 EL Zitronensaft
1 TL Zucker	Salz
Pfeffer	1 Stück Bratschlauch (60 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Spargel schälen und putzen. Die Butter zerlassen. Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit Butter, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Den Bratschlauch auslegen (Nahtstelle oben), eine Seite mit dem beiliegenden Verschluss verschließen und den Spargel darin verteilen. Die Zitronenbutter daraufgießen.
2. Den Schlauch auf der zweiten Seite fest verschließen und oben ein kleines Loch einschneiden. Auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. (je nach Dicke der Spargel) garen. Vor dem Öffnen kurz ruhen lassen.