

Spargel aus dem Backofen

2 Personen

1 kg Spargel

1 TL Butter

½ TL Salz

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel schälen und holzige Enden abschneiden.
Fettpfanne oder Kuchenblech mit Backpapier auslegen
(Papier sollte über den Rand hinausragen)
Spargel nebeneinander in einer Schicht auf das Backpapier legen.
Butterflöckchen und Salz darauf verteilen
Backpapier zu einem Päckchen verschließen.
Spargel für 20 - 30 Minuten im Backofen garen.
(grüner Spargel ist schon früher fertig.)

Für große Portionen:

tiefe Fettpfanne leicht mit Butter einpinseln,
Spargel darauf möglichst einlagig verteilen,
pro Kilo: 2 TL Butter und 1 Msp Salz darauf verteilen,
Fettpfanne erst mit Backpapier, dann mit Alufolie dicht verschließen, Spargel soll Alufolie nicht berühren,
im vorgeheizten Ofen für 40 - 50 Minuten (je nach Dicke des Spargels) garen.

Alternativen:

- 1) 6 – 8 Stangen Spargel in Backpapier mit Küchengarn an den Enden möglichst dicht zu einem Bonbon verschließen. Spargelpäckchen nebeneinander auf ein Backblech legen
- 2) Flache Auflaufform mit Deckel, Folie oder Backpapier und Küchengarn verschließen
nicht viel Luft lassen, sonst trocknet der Spargel aus,
- 3) backofenfeste Pfanne mit Deckel

Spargel im Backofen rösten

Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen,
mit etwas Öl beträufeln, mit Salz würzen.
Im vorgeheizten Backofen
(180°C Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten garen.

