

Rezept

Spargel aus dem Ofen

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min

- 500g Spargel
- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- Salz
- Zucker (am besten Rohrzucker)

Den Spargel gut schälen und die Enden abschneiden. Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen oder im vorgeheizten Ofen (180°C) zerlaufen lassen.

Den Spargel in die Form legen, möglichst nicht zu viele übereinander, dann mit etwas Salz und einer Prise Zucker überstreuen. Die Zitrone gut waschen und zwei Scheiben mit zum Spargel geben.

Die Form gut mit Alufolie abdecken und das Ganze im Ofen für eine knappe Stunde garen lassen. Je nach Dicke der Spargelstangen kann die Garzeit hier abweichen.

Dazu etwas frischen Salat anrichten und servieren.

Guten Appetit!