

Spargel aus dem Bratbeutel

Zutaten

1 kg weißer oder violetter Spargel
2 TL Salz, 2 TL Zucker
120 g Butter

Zubereitung

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Spargelstangen in sechs Portionen teilen und mit Küchengarn oder Netz bündeln. Die Spargelportionen in einen 60 cm langen Bratschlauch legen. Mit Salz und Zucker würzen und die geschmolzene Butter darüber träufeln. Den Bratschlauch verschließen, an der Oberseite mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Schlauch auf den Rost legen.

Zubereitungszeit

Den Spargel auf der unteren Schiene des Backofens, je nach Dicke der Stangen, 45 bis 60 Min. garen.