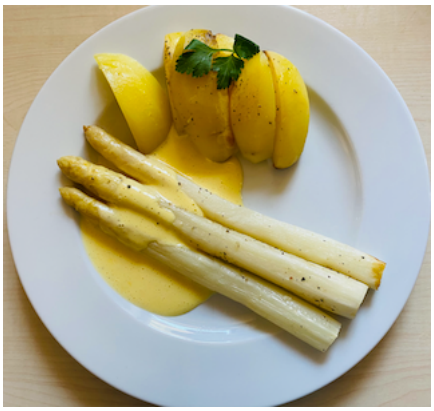

Spargel aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1 kg weißer Spargel mit Schale

50 g Butter

Salz, Pfeffer,

Saft 1/2 Zitrone

etwas Zucker

Zubereitung:

Spargel gründlich schälen und die Schale tropfnass in den Ofenmeister geben. Die geschälten Spargelstangen auf die Schalen legen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft würzen. Die Butter in Stücken darüber verteilen.

Mit dem Deckel verschließen und für eine Stunde in den auf 200 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizten Ofen schieben.

Bei dünnen Spargelstangen reichen auch 45 Minuten.

Dazu passen super Kartoffeln aus dem kleinen Zaubermeister und Sauce Hollandaise.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de