



hr1-DOLCE VITA

Daniel Pflug Weißer Spargel aus dem Ofen

ZUTATEN

Weißer Spargel nach Gusto. Je nach Spargelhunger rechnet man circa 500 Gramm oder mindestens fünf geschälte Stangen pro Person.

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Spargel je nach gewünschter Menge schälen. Holzige Enden abschneiden. Stangen in eine eckige Auflaufform legen.

Etwas Wasser oder Brühe mit einer Prise Zucker vermengen und in die Auflaufform gießen. Bei Bedarf Butterflöckchen über dem Spargel verteilen.

Auflaufform mit Deckel oder Alufolie abdecken und auf der mittleren Schiene im Ofen 30 und 50 Minuten brutzeln lassen.

Tipp:

Wer zum Spargel mal was anderes als Butter probieren will, rührt aus Nussöl (Wal- oder Haselnuss), einem Hauch von Vanille (vorsichtig dosieren, wird schnell penetrant), Salz, Honig und einem Spritzer Zitrone ein Dressing an. Das über den leicht abgekühlten Spargel träufeln und genießen.