

Spargeln in der Folie



Zubereitung

Backofen auf 190° C vorheizen.

Spargeln schälen und würzen: Spargel schälen und auf die 4 grosse Alufolien aufteilen.

Mit etwas feinem Meersalz und dem Zucker würzen und 160g der Butter gleichmässig über die Spargeln verteilen.

Spargeln in Folie packen und im Ofen garen: Folien zusammenschlagen und die Ränder sorgfältig zusammenfalzen. Die vier Pakete nebeneinander auf einem Backblech im Ofen zirka 30 Minuten garen.

Schnittlauchbutter zubereiten: Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, es soll 2 EL geben. Die restlichen 40g Butter in Pfanne aufschäumen lassen.

Spargeln anrichten und servieren: Die Spargelpakete zum Servieren erst am Tisch öffnen, dann Schnittlauchröllchen und aufgeschäumte Butter darüber geben.

Zutaten für 4 Personen

- 24–28 gleichmässig dicke Spargeln, (Anzahl je nach Grösse)
- 200g Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Zucker