



SPARGEL AUS DEM OFENMEISTER

Nichts schmeckt besser, als frischer Spargel und jetzt beginnt die Spargelzeit. Den Spargel jedoch in einem Topf mit Wasser auszukochen halte ich nicht für eine gute Idee. Das Dampfgaren ist zwar schon besser, aber den optimalen Geschmack hat er bei einer sehr schonenden Zubereitung mit nur ganz wenig Wasserzugabe. So behält er seinen vollen Geschmack.

ZUTATEN

- Spargel
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- einige Butterflöckchen
- ggf. Kartoffeln

ZUBEREITUNG

- Sollten Sie ungeschälten Spargel bekommen, schälen Sie diesen und bewahren die Schale auf. Bevorzugen Sie lieber geschälten Spargel kaufen Sie ein paar Kartoffeln dazu.
- Die Schalen bzw. geschälte und geviertelte Kartoffeln unten in den Ofenmeister legen und den Spargel darauf verteilen.
- Salz, Zucker und Butterflocken auf dem Spargel verteilen
- Im vorgeheizten Backofen MIT Deckel bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 40 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de