

Spargel in Alufolie

Beitrag von „T-RACK“ vom 15. Juni 2006 um 15:08

Habe heute nach einem Tipp den Spargel auf eine andere Art zubereitet und bin restlos begeistert.

Die "alte" Zubereitungsart kommt jetzt für mich nicht mehr auf den Teller.

Einfach genial, weil das Arooma voll im Spargel erhalten bleibt und nicht mehr in das Kochwasser "abwandert".

Probiert es aus.

Ihr werdet garantiert begeistert sein:

Alufolie mit weicher Butter bestreichen.

Ca. 5-6 Spargelstangen (1 Portion) auf die Folie legen.

Gut mit (wenn Ihr habt grobem) Meersalz bestreuen.

Eine kleine Prise Zucker und Muskat darüber.

Mit Butterflocken belegen.

Alufolie zu einem Paket umschlagen.

Je nach Dicke der Stangen für ca. 30 bis 40 Minuten bei 180° (Umluft) im Ofen dünsten.

Das wars - simpel - einfach - und saubere Angelegenheit.

Viel Glück!

Gruß

Chris

Beitrag von „jemy“ vom 15. Juni 2006 um 17:53

Hört sich sehr lecker an und man kann es bei Besuch gut vorbereiten.

Toller Tip. 🍴👍👍