

Spargel ganz praktisch aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen

2 kg Spargel, weiß
100 g Butter
Zucker
Salz
Weißwein oder Zitronensaft

Den Spargel gut schälen und die Enden abschneiden. Währenddessen den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter in die Auflaufform geben und diese für wenige Minuten in den Ofen schieben, bis die Butter anfängt zu schmelzen. Dann die Butter mit reichlich Salz etwas Zucker und einem guten Schuss Weißwein oder Zitronensaft würzen. Die Spargelstangen in der Marinade wälzen und anschließend gleichmäßig nebeneinander in die Form legen, sie sollten nicht höher als dreilagig übereinander liegen. Die Auflaufform mit einer Alufolie dicht abdecken. In den Ofen schieben und nach etwa 50 Minuten (hängt von der Dicke der Stangen ab, evtl. etwas länger) wieder herausholen.

Da der Spargel fast nur im eigenen Saft gart, bewahrt er sein volles Aroma und schmeckt deutlich intensiver.

Zubereitung

Diese Zubereitungsart dauert zwar etwas länger als die altbekannte im Kochtopf, ist aber gut für große und auch für mittelgroße Mengen geeignet.

Zu den oben aufgeführten Zutaten braucht man zusätzlich noch eine Auflaufform, in der die Spargelstangen liegend Platz haben.