

## Spargel aus dem Ofenmeister

Butterzarter Spargel, mit dem vollen Aroma von frisch gestochenem Spargel.

### Zutaten

Ca. 2kg Spargel

1 -1,5 TL Salz

1 TL Zitronensaft, Oder 50 ml Weißwein (optional)

10 - 20g Butterflocken

Oder 50 ml Weißwein (optional)

2 Prisen Zucker

Für die Beilagen 40g geschmolzene, gesalzene Butter, Salzkartoffeln und rohen, geräucherten Schinken



### So funktioniert es!

Den Spargel schälen und die Enden etwas abschneiden.

Von 6 – 7 Stangen die Schalen und abschnitte unten in den Ofenmeister legen.

Dabei die Schalen etwas am Ofenmeisterrand hochlegen.

Die Stangen in den Ofenmeister, auf die Schalen stapeln und jede Lage etwas salzen.

Oben auf dem Spargel etwas Zucker und Butterflocken geben.

Zum Abschluss, wieder von ca. 6 - 7 Stangen die nassen Schalen auf den geschälten Spargel verteilen.

Die Schalen etwas miteinander vermengen, sodass sie kreuz und quer liegen.

Wer mag, kann an dieser Stelle noch etwas Zitronensaft oder Weißwein dazu geben.

Ansonsten wird keine Flüssigkeit benötigt!

### Den Backofen am besten vorheizen!

Mit Deckel für 35 - 45 Minuten im Backofen bei 230C° Umluft geben.

Wer den Spargel eher bissfest mag verkürzt die Zeit auf 30 - 35 Minuten.

Die Schalen oben wie unten, sind zum Schutz im Ofenmeister, sodass der Spargel keine Brandstellen bekommt.

Die oberen Schalen sind nach dem Garen fest miteinander verbunden und können wie ein Deckel abgenommen werden.

Der Spargel ist nach 40 - 45 Minuten sehr gut gegart und eher weich.

### Mein Tipp!

Die Garzeit hängt von der gewünschten Biss Festigkeit ab.

Am besten nach 30 Minuten das erste Mal testen.

**Guten Appetit!**