

Frischer Spargel mit Butter und Kräutern in der Folie gegart

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das besondere Geschmackserlebnis, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 1200 g geschälter Spargel
- 100 g Butter
- Salz, etwas weißer Pfeffer und Zucker
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 El Schnittlauch in Röllchen
- Alufolie

Zubereitungsart

Schritt1

Den herkömmlich geschälten Spargel auf einer ausreichend großen Alufolie platzieren.

Schritt2

Etwas salzen, frisch gemahlenen, weißen Pfeffer und etwas Zitronensaft darüber geben.

Schritt3

Die Alufolie überklappen, die Ränder gut verschließen und auf ein Backblech legen. In den auf 200° C vorgeheizten Backofen für

Schritt4

ca.40 min. schieben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

In der Folie auf einer großen Platte oder feuerfesten Form zu Tisch geben und erst vor den Gästen öffnen, um nicht auf das tolle Aroma zu verzichten. Die Kräuter darüber streuen und mit dem

Schritt7

"köstlich, buttrigen Fond" portionieren.

Schritt8

Dazu passen diverse Beilagen wie zu einem normalen Spargelessen

Schritt9

und ein frischer, gekühlter "Spargelwein".

Tags: butter, kräuter, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischer-spargel-mit-butter-und-kraeutern-in-der-folie-gegart/>