

Thai - Spargel mit Olivenöl und Zitrone in Alufolie

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Verblüffend einfach, aber was für ein unverfälscht, tolles Endergebnis

Zutaten

- 1 kg frischer Thai-Spargel
- 3 El gutes Olivenöl
- 30 g kalte Butter
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden, auf gleiche Größe kappen. Portionsweise auf eine ausreichend große Alufolie geben, etwas salzen und pfeffern und mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Unverschlossen in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen geben, ev. zwischendurch einmal drehen. Bei diesem dünnen Spargel reichen 10 - 12 min.

Schritt2

Anrichtevorschlag:

Schritt3

Den Sud auffangen, mit etwas trockenem Weißwein verlängern und

Schritt4

mit etwas kalter Butter verrühren, binden, die frische, gehackten Kräuter dazu geben..

Schritt5

Mit jungen Pellkartöffeln oder einfach nur mit Baguette und einem Glas „Spargelwein“ zu Tisch geben..

Tags: einfach und schnell, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thai-spargel-mit-olivenoel-und-zitrone-in-alufolie/>