DER GENIALE SPARGEL

Grüner Spargel
Weißer Spargel
Butter
Pfeffer
Salz

Den „Grünen Spargel“ in kleinen Bündeln In „Bakon“ einwickeln.
Butterflocken oben drauf.

Mit Salz und Pfeffer würzen.
(Salz muss - Pfeffer kann)

Den „Weißen Spargel“ portionieren,
Butterflocken drauf,

mit Salz und Pfeffer würzen.
(Salz muss - Pfeffer kann)

Den Spargel in Backpapier einwickeln.
(Portionspakete packen)

Im Backofen bei 175 bis 200 Grad
45 Minuten garen.

Th.2012

Das Ganze funktioniert übrigens
auch wunderbar in einer Auflaufform mit Deckel.
Ich dichte die Form dann zusätzlich mit Alufolie ab.

Das geniale an diesem Rezept :
Durch das „Nichtbenutzen von Wasser“ behält der Spargel seinen vollen Geschmack.

Viel Spaß beim Ausprobieren !

Th.2012