

WEBER



SPARGEL

frisch & schnell

aus dem Feinschmeckerbeutel



SPARGEL

frisch & schnell

aus dem Feinschmeckerbeutel

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

500g frischer Spargel
100 ml Gemüsebrühe
1/2 Bio-Zitrone
1 EL Butter
1/2 Bund Petersilie
Salz & brauner Zucker

Den Spargel gründlich schälen und die Enden entfernen.

Anschließend den Spargel in den Beutel legen.

Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale dünn abschälen und für später aufheben.

Von der Zitrone nun zwei Scheiben abschneiden und mit in den Beutel legen.

Die Gemüsebrühe mit Salz und Zucker vermengen, abschmecken und ebenfalls in den Beutel geben.

Abschließend die Butter auf den Spargel legen und den Beutel verschließen.

Ein kleines Loch in das Sichtfenster stechen und den Beutel mit dem Sichtfenster nach oben auf dem kalten Backblech platzieren.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Backblech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 20-25 Minuten garen.

Nach dem Garen den Beutel vorsichtig aufschneiden und den Fond abgießen.

Zum Servieren die Petersilie und die Zitronenschale fein hacken und über den angerichteten Spargel streuen.

Hierzu passen neue Kartoffeln und eine klassische Sauce Hollandaise

(Unser Tipp: Probieren Sie eine Sauce Maltaise, mit Blutorange – einfach lecker!)

WIR WÜSCHEN: GUTEN APPETIT!
