Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Beilagen / Frühling / Glutenfrei / Super Food /

Spargelpäckchen

Leute, es ist Spargelzeit und ich freue mich sehr! Ich liebe Spargel und könnte ihn ständig essen, in allen möglichen Variationen.
Diese Saison starten wir mit einem Basic. Nur Spargel und Butter. Spargel aus diesen kleinen, süßen Spargelpäckchen sieht nicht nur schön aus, sondern schmeckt auch unglaublich lecker! Wer seinen Spargel einmal auf diese Art und Weise zubereitet hat, wird wahrscheinlich seinen Spargelkochtopf einmotten. Er schmeckt nicht nur sehr intensiv, sondern bleibt dazu auch noch knackig und hat einen ganz feinen Buttergeschmack. Und für mich braucht es dazu nichtmal ein Söße chen – einfach pur!

Zutaten für 2 Portionen

- 500 gr - Spargel
- 2 TL - Butter
- - Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Den Spargel schälen und 4-5 Stangen auf ein Backpapier legen. Kleine Butterflocken auf dem Spargel verteilen und etwas salzen.
3. Nun das Backpapier zu einem Päckchen falten und die Enden zutackern oder nähen.
4. Die Spargelpäckchen auf ein Backblech legen und für 15 Minuten (sehr knackig) bis 18 Minuten (knackig) im Backofen garen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia