

Weisse Spargeln im Päckli

Zutaten:

- weisse Spargeln (Vorspeise: 200-300 g / Hauptspeise: 500 – 600 g)
- Butter (nicht geizen!), in kleinen Stücken
- Parmesan, frisch gerieben
- Salz
- wenig Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- Backtrenn-Papier
- Metzgerfaden

Zubereitung:

Die Spargeln rüsten und portionenweise (6 -7 Spargeln pro Portion) auf ein Backtrennpapier geben. Etwas Zucker (wenig) und Salz (gut salzen!) über die Spargeln geben. Dann die Butter-Stückli auf den Spargeln verteilen, nach Belieben Parmesan darüber streuen und etwas Pfeffer.

Dann ein hübsches Päckli daraus machen (so wie ein ganz normales Geschenkpäckli) und dieses mit Metzgerfaden zusammenbinden.

Die Spargel-Päckli auf einem Blech oder in einer feuerfesten Form in den auf 190 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Je nach Dicke der Spargeln für 20 bis 25 Minuten.

Unbedingt Garprobe machen und mit einem spitzen Messer durchs Papier eine Spargel anstechen.

Die Spargeln im verschlossenen Päckli servieren.



Schweizer Radio
und Fernsehen