

## Weisser Spargel im Päckli

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Den Spargel rüsten und portionenweise (6 -7 Spargeln pro Portion) auf ein Backtrennpapier geben. Etwas Zucker (wenig) und Salz (gut salzen!) über den Spargel geben. Dann die Butter-Stückli auf dem Spargel 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 des Spargels für 20 bis 25 Minuten. Unbedingt Garprobe machen und mit einem spitzen Messer durchs Papier eine Spargel anstechen.



Schweizer Radio  
und Fernsehen