

Spargel

Aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Den Backofen auf 200° Ober– Unterhitze vorheizen.

Den Spargel mit dem Gemüseschäler von Pampered Chef® schälen und einen Teil von den noch feuchten Schalen auf den Boden des Ofenmeisters legen (so viel, das der Boden schön bedeckt ist).

Den Spargel darauf legen und mit Zucker bestreuen. Mit dem Gemüseschäler Butterflocken von der Butter abhobeln und auf den Spargel verteilen.

Den Spargel mit einem kleinen Teil der Spargelschalen abdecken.

Den Spargel mit Deckel bei 200 ° Ober– Unterhitze für 40 Minuten in den Backofen geben.

Dann die Temperatur auf 180° senken und nochmals 20 Minuten weitergaren.

Spargelschalen entfernen und Spargel genießen.

Tipp:

Neben dem Ofenmeister passt perfekt der kleine Zaubermeister. In diesem Backvorgang können im kleinen Zaubermeister gleichzeitig die Kartoffeln gekocht werden.



Zutaten:

500 g—2 kg Spargel

1 TL—1 EL Zucker

Butterflocken

Zitronensaft

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

