

Rezept für

Spargel aus dem Backofen mit Petersilienkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg weißer Spargel
- 8 TL Butter
- 4 Prisen Zucker
- 4 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 800 g Kartoffeln
- ½ Bd. Petersilie



Zubereitung – 50 Minuten

1. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und schälen.
2. 4 Bögen Backpapier zurechtlegen und jeweils 250 g Spargel mittig darauf platzieren. Je 2 TL Butter, 1 Prise Zucker, 1 TL Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer darauf geben und das Backpapier der Länge nach von beiden Seiten einschlagen, die Enden entweder mit Garn zusammenbinden oder die Enden einfach so fest zusammendrehen.
3. Die Backpapier-Päckchen auf ein Backblech setzen und auf mittlerer Schiene etwa 45-50 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und mit Schale etwa 20 Minuten garkochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken.
5. Fertig gegarten Spargel aus dem Backpapier nehmen, mit den Pellkartoffeln auf 4 Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreut servieren.