

Zarter Spargel aus dem Ofenmeister

[Hauptgerichte](#)



- 500 g bis max. 2 kg Spargel
- 50 – 100 ml Weißwein oder Wasser
- 1 EL Zucker
- einige Butterflocken
- 15 ml Zitronensaft
- Prise Salz

Optional

- 500 g Schinken in dünne Scheiben geschnitten
- [Pellkartoffeln aus dem Zaubermeister](#)

Den Spargel waschen und schälen.

Ca. die Hälfte der Schalen auf den Boden des leicht geölten [Ofenmeister](#) verteilen.

(Anstelle der Schalen können auch kleine Kartoffeln verwendet werden)

Den Wein (Wasser), Salz und Zitronensaft über die Schalen geben.

Den Spargel darüber verteilen, Zucker und Butterflocken über den Spargel geben.

Mit den restlichen Spagelschalen abdecken.

Den Deckel auf den [Ofenmeister](#) legen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, je nach Dicke zwischen 45 und 55 Min. garen.

(Der [Zaubermeister](#) für die Kartoffeln passt gleichzeitig in den Ofen)

Den Spagel von den Schalen trennen und zusammen mit den Kartoffeln und Schinken anrichten.