

## Spargel aus dem Ofenmeister

Butter zarter Spargel, mit dem vollen Aroma von frisch gestochenen Spargel  
Dem, im Ofenmeister gegarten Spargel wird kein zusätzliches Wasser gegeben  
Kein Geschmack wird dem Gemüse durch kochen entzogen  
Garen im eigenen Saft mit Deckel.

Die nassen Schalen von ca. 6 Stangen Spargel unten und etwas an den Wänden hoch in den Ofenmeister geben

2kg Spargel passen locker in den Ofenmeister.

Den geschälten Spargel etwas salzen.

Oben auf dem Spargel eine Prise Zucker, Butter Flocken und 3 - 4 Spritzer Zitronensaft geben

Zum Abschluss, wieder von ca. 6 - 7 Stangen die nassen Schalen auf den geschälten Spargel verteilen.

Die Schalen etwas miteinander vermengen so dass sie kreuz und quer liegen.  
Mit Deckel für 40 - 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen 220C° Umluft geben.

Wer den Spargel eher bissfest mag verkürzt die Zeit auf 30 - 35 Minuten.

Die Schalen oben wie unten, sind zum Schutz im Ofenmeister, so dass der Spargel keine Brandstellen bekommt.

Die oberen Schalen sind nach dem garen fest miteinander verbunden und können wie ein Deckel abgenommen werden.

Der Spargel ist nach 40 - 45 Minuten sehr gut gegart und eher weich.

Die Stange Spargel hängt, wenn sie auf der Gabel liegt, links und rechts schlapp runter, so wie ich ihn mag.

Wer den Spargel mit mehr Biss möchte reduziert die Garzeiten dem entsprechend.

**Guten Appetit!**