

## Spargel aus dem Backofen

Erleichtert das Ostermenü



### **Zutaten:**

Spargel  
Salz  
Pfeffer  
Butter

### **Zubereitung:**

- Den Ofen auf 160°C vorheizen
- Spargel schälen, unten ein bisschen abschneiden (wie üblich)
- Spargel auf ein Backblech legen
- 2 EL Butter schmelzen, über den Spargel geben
- Etwas Puderzucker und etwas Salz über den Spargel streuen
- Das Blech mit Alufolie bedecken
- Blech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und ca. 30-40 Minuten garen
- Nach 30 Minuten mal eine Stechprobe machen