

WEINGUT

Winkels-Herding



Rezept aus unserer
Versuchsküche

Spargel aus dem Backofen

Anstelle des Garens in Wasser kann man auch den Spargel im Backofen garen. Vorteilig ist, dass man die ganzen Aromen im Spargel behält und nicht ins Wasser auslaugt.

Spargel (grün oder weiß) wie gewohnt schälen und vorbereiten.

Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Den Spargel in einer feuerfesten Auflaufform oder in einen ofenfesten Topf eng nebeneinander aufschichten. Ganz leicht salzen, mit ganz wenig Zucker bestreuen und zu guter Letzt mit ein paar Spritzern Weißwein und Zitronensaft beträufeln.

Mit einem Deckel verschlossen oder mit Alufolie abgedeckt gart der Spargel im Rohr je nach gewünschter Bissfestigkeit in 20 bis 30 Min. und das Aroma bleibt voll erhalten!

Dazu empfehlen wir ganz klassisch unseren Grauburgunder. Wer sich traut, der probiert mal den trockenen Gewürztraminer und hat ein tolles Geschmackserlebnis.

Guten Appetit.