

# Weißer Spargel in der Folie gegart mit Thymian-Butter

## Für 2 Portionen

12 Stangen weißer Spargel 50 g Butter  $\frac{1}{2}$  Bund Thymian  
1 Zitrone, Salz

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Spargel schälen und je sechs Stangen mittig auf ein großes Stück Alufolie legen und mit Salz bestreuen. Flüssige Butter über die beiden Portionen Spargel gießen, mit den Thymianblättchen bestreuen und die Schale einer Zitrone darüber reiben. Spargelstangen in die Alufolie wickeln, verschließen, im Backofen bei 160°C Umluft ca. 20 Minuten lang garen, anschließend aus der Folie nehmen, auf zwei Tellern anrichten, mit der Thymianbutter beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Mai 2014