

Spargel im Backofen mit Bacon

Für 2 Portionen:

500 g weißer Spargel	16 Baconstreifen	1 EL Butter
Zitronensaft	Zucker	Pfeffer

Den Spargel schälen, das holzige Ende abschneiden.

Mit Zitronensaft, Zucker und Pfeffer würzen.

2-3 Spargelstangen zusammenlegen und mit Baconscheiben umwickeln.

Ein Stück Butter in Alufolie legen und die Spargelstangen darin verpacken.

Die Spargelpäckchen 15-20 Minuten auf dem Grill grillen oder im Backofen garen.

Den Spargel mit Backkartoffeln und Spiegelei servieren.

NN am 05. Mai 2025