

## Spargelpäckchen aus dem Ofen

### Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kg hessischer weißer Spargel
- 2-3 EL Weißwein
- Butter
- Salz
- Zucker
- Backpapier



### Zubereitung:

Den Spargel waschen und schälen (wenn nötig, Holzenden abschneiden). Je 6-8 Stangen Spargel auf Backpapier legen, leicht salzen und zuckern. Mit Weißwein beträufeln und 1 TL Butter draufsetzen. Spargel locker in Backpapier einwickeln, die Papierenden zubinden. Päckchen auf ein Backblech legen und bei 180 Grad 25 – 30 Minuten im Backofen garen lassen.

Ein Rezept von: [gutes-aus-hessen.de](http://gutes-aus-hessen.de)