

# Saugquad und lecker

<http://www.saugquad-und-lecker.blogspot.de/>

## Spargel aus dem Zaubermeister

### Zutaten:

ca. 1,5 kg Spargel  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
etwas Zitronensaft  
ca 50 ml Weißwein



**Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen  
Rost auf die unterste Schiene geben**

### Zubereitung:

Die Spargelzeit beginnt – und mit einem Zaubermeister gelingt der Spargel noch einfacher – und schmeckt noch viel besser und intensiver!

Spargel schälen, dabei die Schalen nicht wegwerfen. Zuerst die Schalen in den Zaubermeister legen, darauf den geschälten Spargel.

Mit Salz, Zucker und etwas Pfeffer würzen, mit 1 EL Zitronensaft und 50 ml Weißwein übergießen.

Etwas Butter in Flocken auf dem Spargel verteilen.

Den Deckel auflegen und bei 230°C (vorgeheizt) für ca. 45 Minuten in den Ofen geben.



*Auch Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgebervorteile? Dann meldet euch bei mir!*



The Pampered Chef  
- Selbstständige Beraterin -

**Beate Eichenseher**

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: [beate\\_eichenseher@gmx.de](mailto:beate_eichenseher@gmx.de)

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>