



Spargel aus dem Bratschlauch

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 325 ml Wasser
- 0,5 TL Zucker
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 125 g Butter
- etwas MAGGI Fondor (Dose)

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen. In 3 Portionen teilen mit jeweils am oberen und unteren Ende mit Küchengarn zu Bündeln zusammenbinden. In den Bratschlauch legen. Ein Ende des Schlauches sorgfältig verschließen.
2. 200 ml Wasser mit MAGGI Fondor und Zucker verrühren und zu dem Spargel gießen. Das andere Ende des Bratschlauches sorgfältig verschließen.
3. Den gefüllten Bratschlauch auf ein Backblech legen und mit einem Messer oder einer Schere einige kleine Öffnungen auf der Oberseite einschneiden. In den kalten Backofen geben. Bei 180 °C Umluft je nach Dicke der Spargelstangen 30 bis 35 Min. garen.
4. In einem Topf 125 ml kaltes Wasser mit Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise "klassisch" verrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Butter in Stücke schneiden und gut unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Danach den Topf sofort von der Kochstelle nehmen. Spargel mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln und gebratenes Lachsfilet mit in Butter angebratenen Mandelblättchen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	423 kcal
Fett	38 g
Protein	8 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 3 Portionen