



Spargel in Backpapier mit Papaya- Hollandaise

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 1 rote Chilischote(n)
- 0,5 Limette(n), unbehandelt
- 350 g Papaya
- 0,5 Bund Petersilie
- 200 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1 Päckchen Maggi Helle Sauce nach Art Hollandaise, 2er Pack
- etwas Salz
- etwas Zucker

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Limette waschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. Backpapier in 2 gleichgroße Quadrate (ca. 30 x 30 cm) schneiden. Spargelstangen darauf verteilen, mit Limettenabrieb, ein Teil des Saftes, Chili sowie jeweils Salz und Zucker würzen. Backpapierquadrate mit Küchengarn zu Päckchen verschnüren und im Backofen je nach Dicke der Spargelstangen ca. 30 Min. garen.
4. Papaya halbieren, schälen und die Kerne entfernen. Die Hälfte der Papaya in Würfel schneiden, die andere Hälfte mit einem Stabmixer pürieren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken.
5. In einem Topf Wasser mit MAGGI Helle Sauce nach Art Hollandaise verrühren und zum Kochen bringen. Einmal aufkochen lassen. Butter darin schmelzen lassen, Papayapüree, -würfel und Petersilie unterrühren. Mit dem restlichen Limettensaft abschmecken. Die Sauce zu den Spargelpäckchen anrichten. Dazu passt Basmati-Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	446 kcal
Fett	28 g
Protein	13 g

🕒 45 Minuten

⊕ 2 Portionen