



Zwei saisonale Köstlichkeiten:

Ofenspargel mit Bärlauch

pro Person:

250 g Spargel

25 g Bärlauch

Salz, Pfeffer, Weißwein, Butter

Spargel waschen, schälen und Enden abschneiden.

Bärlauch waschen und grob schneiden.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Pro Portion ein Stück Alufolie bereitstellen.

Spargel darauf geben. Mit Salz und Pfeffer

würzen, mit Butterstückchen und Bärlauch

bestreuen und mit Weißwein beträufeln. Alufolie

gut um den Spargel schließen und 30 Minuten

garen lassen. Mit Sauce Hollandaise servieren.

Guten Appetit!



Familie Ripplinger, Telefon (06861) 4427 und 792846

Weitere leckere Spargelrezepte unter www.obstgut-klosterberg.de