



WEISS - IM OFENPÄCKCHEN

Zutaten:

6	Stangen weißer Spargel
1 EL	vegane Butter (z. B. von Naturli)
1 EL	Ahornsirup
2	Zweige Thymian
Prise	Salz
1 Blatt	Backpapier

Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und eventuell das holzige Ende entfernen. Den geschälten Spargel nun auf ein Backpapier legen, mit dem Ahornsirup beträufeln, leicht salzen und den Thymian sowie die vegane Butter hinzugeben. Nun entweder das Päckchen einfach lose oben zusammenfalten und mit einem Tacker schließen, oder einrollen und einschlagen. Den Ofen auf 180° vorheizen und das Spargelpäckchen darin etwa 20 Minuten (bissfest) bis 40 Minuten (sehr weich) garen.



Abwandlungen:

- nehmt statt dem Thymian doch mal Basilikum und etwas Rucola
- Salbei und etwas Zitronenschale funktionieren hier ebenfalls prima