

**Das Spargelrezept 2003**  
**von Fernsehkoch Rainer Sass, [www.kochenhilft.de](http://www.kochenhilft.de)**

## **Spargel in Pergamentpapier**

**Zutaten pro Portion:**

5 Stangen weißen Spargel, geschält  
2 EL Butter  
etwas Meersalz  
1 TL gehackter Kerbel oder glatte Petersilie  
Pergamentpapier

Spargel schälen und auf Pergamentpapier legen, Butter und Salz dazu - zu einem schönen Päckchen packen - dabei etwas Freiraum lassen - also ein luftiges Pergamentpaket. Den Backofen auf 220° vorheizen - Paket 25 Min. garen lassen - dann aufreißen - gehackten Kerbel oder glatte Petersilie dazu und servieren.

Ideal als kleine Vorspeise mit einem Glas Sekt oder Weißwein.

