Weißer Spargel aus der Heißluftfritteuse

Der weiße Spargel aus der Heißluftfritteuse ist das perfekte Gemüse. Die Spargelstangen werden zart gegart, behalten ihr Aroma und erhalten durch die Butter eine feine Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

800 g	Weißer Spargel
40 g	Butter
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
Nach Belieben	frische Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Um **Spargel in der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, den weißen Spargel gründlich waschen, sorgfältig schälen und die holzigen Enden mit einem Messer entfernen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit Salz sowie einer Prise Zucker verrühren. Die Spargelstangen rundherum mit der Butter bestreichen.

3. Spargel in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen. Bei 180 °C etwa 10–12 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden, damit sie gleichmäßig weich werden. Den fertigen Spargel nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen und mit der restlichen Butter beträufeln.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen



Tipp