

## Weißer Spargel im Ofenpäckchen

### Zutaten:

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

### Kochutensilien:

- 1 Blatt Backpapier



### Zubereitung:

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

### Tipps und Abwandlungen:

Statt dem Thymian Basilikum und etwas Rucola nehmen.  
Salbei und etwas Zitronenschale schmeckt hier ebenfalls gut



Quelle: [vegan-masterclass.de](http://vegan-masterclass.de)