

# Spargel aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Nix schmeckt besser als frischer Spargel und jetzt beginnt die Spargelzeit im "Ländle". Ich bin umgeben von Spargelfeldern weit und breit und unsere Gegend ist berühmt für guten Spargelanbau.

Jedoch Spargel in einem Topf mit Wasser auszukochen halte ich nicht für eine gute Idee und so suchte ich nach einer optimalen Alternative und fand diese im [ZAUBERMEISTER](#) von Pampered Chef.

Das Gute ist meistens ganz nah bei dir und du musst es nur wissen und probieren.

In diesem Film zeige ich euch wie man ganz entspannt den Spargel im [Zaubermeister](#) zubereitet und ihr werdet erstaunt sein, dass Spargel noch intensiver schmecken kann :)

## Zutaten

- Spargel
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- einige Butterflöckchen

## Zubereitung

- **der Backofen ist vorgeheizt auf 230 Grad Ober-/Unterhitze/Rost unterstes Einschubfach ca. 40 Minuten - je nach Stärke eurer Spargel**