

**Spargel – Päckchen mit Ei**

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

24	Weisse Spargeln
	Salz
	Zucker
	Butter
6	Eier
	Kerbel
	Alufolie

Zubereitung:

Spargeln kurz waschen, dann grosszügig schälen. Hintersten Teil abschneiden.

ALLE RÜSTABFÄLLE AN DIE KOLLEGEN VOM HAUPTGANG GEBEN.

Von allen Spargeln hinten ca. 1.5 cm abschneiden.

DIESE ABSCHNITTE AN DIE KOLLEGEN VOM RISOTTO GEBEN.

Für jede Person 4 Spargeln in eine Alufolie legen. Die Folie muss gross genug sein, dass die Spargeln doppelt umwickelt werden können.

Die Spargeln salzen, mit wenig Zucker bestreuen und Butter gleichmässig darüber verteilen.

Die Spargeln einwickeln und auf allen Seiten gut verschliessen.

Die Päckchen im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Pro Person ein Ei pochieren (Zauberwort: Poachies !)

Die Päckli öffnen. Gehackter Kerbel über Spargeln streuen und ein Ei drauflegen. Mit einem Kerbelkraut garnieren. Darauf achten, dass der Saft im Päckli nicht ausläuft.