

schonend garen in
ECHOPePP



KÖSTLICHE VIELFALT ZUR SPARGELZEIT

Frischer Spargel und ECHOPePP Beutel der Spezialpapierfabrik Oberschmitt GmbH gehören einfach zusammen. Bereits seit Ende der letzten Spargelsaison - die traditionell am 24. Juni, dem Johannistag, endet - fiebern Spargelfans der neuen Ernte entgegen. Das Frühlingsgemüse wird besonders wegen seines einzigartigen Geschmacks und seiner gesunden Inhaltsstoffe geschätzt.

Mit den neuen ECHOPePP Beuteln in der Frühlingsfarbe hellgrün und transparent ist es ganz einfach, leckere Spargelgerichte zuzubereiten.

Genießen Sie eine köstliche Spargelzeit!



Zubereitungszeit: ca. 5 Min
in der Mikrowelle
bei 800 - 1000 Watt

Zutaten für 1 Portion:

500 g weißer Spargel
Salz, Pfeffer, gemischte Kräuter

4 EL Weißwein

1 Spritzer Zitronensaft

1 ECHOPePP Tüte

Zubereitung:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden und kurz waschen.
2. Spargel auf einem Teller würzen
3. etwas Zitronensaft und Weißwein hinzufügen, so dass der Spargel ein bisschen feucht ist
4. alles zusammen in die ECHOPePP Tüte legen, den restlichen Weißwein und Zitronensaft der sich auf dem Teller befindet hinzufügen.
5. Die ECHOPePP Tüte 1x am Ende umfalten und auf die Falte in die Mikrowelle legen.

Der Spargel ist bei 800 - 1000 Watt nach ca. 5 Min. bissfest.