

Strasser



Grüenspargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Grüner Spargel in Knoblauch-Pfefferbutter

Zutaten:

50 dag Grüenspargel, Zitronensaft, etwas klare Rindsuppe

25 dag Nudeln (z.B. Tagliatelle)

Knoblauch-Pfefferbutter: 10 dag Butter, 2 Knoblauchzehen, Salz, 2 EL grünen Pfeffer.

Zum Bestreuen: Kerbel

Zubereitung:

Den grünen Spargel waschen, wenn nötig die harten Enden abschneiden, in 1 cm lange Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Knoblauchbutter aufschäumen, Spargelstücke zufügen und anbraten, mit etwas Suppe aufgießen, einige Minuten dünsten lassen. Nudeln im Salzwasser bissfest kochen.

Für die Knoblauch-Pfefferbutter zimmerwarme Butter mit gepressten Knoblauchzehen, Salz und frisch geriebenen grünen Pfeffer flaumig rühren. Die Nudeln mit Knoblauch-Spargel vermischen und mit fein geschnittenem Kerbel bestreut servieren.

Guten Appetit!

Quelle: www.lk-konsument.at