

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 mit Butterbrösel

Zutaten:

500 g frischer grüner Spargel, ½ Liter Wasser, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 EL Butter, 1 EL Öl (Distelöl), 4 EL Semmelbrösel, 1 Prise Salz.
Für die Garnitur: einige Stiele Petersilie.

Zubereitung:

Den grünen Spargel, evtl. Enden geschält, in Salzwasser mit etwas Zitronensaft und 1 Prise Zucker im Topf knackig garen (ca. 5 Min.). Den Spargel abgießen und das Spargelwasser für eine Soße verwenden.

Für die Butterbrösel: Die Butter und Öl in die heiße Pfanne, die Brösel zugeben und braun werden lassen. Mit Salz würzen.

Den Spargel gut abtropfen lassen und mit der Butter-Brösel-Mischung servieren. Mit der Petersilie garnieren.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1893801308468403/Gruener-Spargel-mit-Butterbroesel.html>

Spargel mit Butterbrösel

Zutaten:

1,5 kg Spargel, 600 g Brösel, Butter, 6 Eier, Petersilie.

Zubereitung:

Spargel wenn nötig schälen und bissfest kochen. Brösel in 4 EL Butter leicht anrösten, hart gekochte Eier hacken und dazugeben, würzen und die gehackte Petersilie begeben. Den Spargel aus dem Fond nehmen und in den Brösel wälzen

Guten Appetit!

Quelle: www.winke-winke.at/rezepte/seite7.pdf