



Kochen

Simon Tress

Mittwoch, 01.05.2019

Für 4 Personen

Gebratener Spargel mit Balsamico

Zutaten:

5 Stangen Spargel
0,5 Bund Petersilie
1 EL Rohrzucker
1 Zitrone
1 TL Balsamicoessig
Salz
Pfeffer
2 TL Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Spargel schälen, abbrausen und längs in feine Streifen hobeln.
2. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
3. Rohrzucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren.
4. Spargel zugeben und anbraten.
5. Zitrone halbieren und auspressen.
6. Spargel mit Balsamessig und Zitronensaft ablöschen und ca. 2 Minuten schmoren lassen.
7. Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.