Gebratener grüner Spargel mit Speck

Gebratener grüner Spargel mit ist eine hervorragende Beilage zu unzähligen Speisen. Das Rezept ist ein Muss zur Spargelsaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

20 Stk.	Grüner Spargel
10 Scheiben	Speck (dünne)
3 EL	natives Olivenöl extra
	Salz und Pfeffer
0.5 Stk.	Zitronen
50 g	Butter

Zubereitung

1. Um **gebratenen grünen Spargel mit Speck** zuzubereiten, beginne damit, den Spargel zu waschen und die holzigen Enden abzuschneiden. Koche ihn dann in Salzwasser für 4 bis 5 Minuten, bevor du ihn abgießt und unter kaltem Wasser abschreckst. Lass den Spargel abtropfen und wickle dann jede Stange mit einer der Länge nach halbierten Scheibe Frühstücksspeck ein.

2. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate den Spargel darin für etwa 4 Minuten an, wobei du ihn regelmäßig wendest. Nimm die Spargelstangen aus der Pfanne und halte sie warm. Würze sie vorsichtig mit Salz und Pfeffer. Schmelze die Butter, gib den Zitronensaft hinzu und beträufle den Spargel damit. Richte die Spargelstangen auf einem Teller an und würze nach Belieben mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Wer möchte, kann den grünen Spargel mit Speck noch mit Parmesan bestreuen und mit Zitronenscheiben und Kräutern garnieren.