

# Gebratener Spargel

Der gebratene grüne Spargel ist eine feine Beilage. Mit einer Scheibe Vollkornbrot oder Baguette serviert, aber auch ein vorzügliches Abendessen oder Jause.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

500 g	Grüner Spargel (dünner)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 Stk.	Schalotte (kleine)
2 TL	Zitronensaft
	<a href="#">Salz</a>
2 EL	Olivenöl extra vergine

## Zubereitung

1. Für den **gebratenen grünen Spargel** den Spargel mit Wasser abspülen und die holzigen, unteren Enden mit einem Messer entfernen. Der Länge nach in 3-4 Zentimeter lange Stück schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und zerhacken.
2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Temperatur glasig dünsten. Den grünen Spargel zugeben und etwa 5-7 Minuten rundum braten. Mit Salz würzen und frisch gepressten Zitronensaft beträufeln.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Zum gebratenen grünen Spargel ein knuspriges Vollkornbrot oder Ciabatta reichen!