Spargel mit Butter und Bröseln

Dieses Rezept lässt die Frühlingsgefühle nach dem Winter erwachen: feiner Spargel mit Butter und Bröseln, das Gericht schmeckt mit der weißen wie der grünen Sorte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Spargel
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
200 g	Brösel

Zubereitung

1. **Spargel mit Butter und Bröseln** lässt sich besonders schnell zubereiten: Den Spargel von der Spitze nach unten schälen, die holzigen Enden abtrennen. In kochendes Salzwasser geben. Bei geringer Hitze weich kochen. Die Garzeit hängt von der Spargelgröße ab (durchschnittlich 15 bis 25 Minuten). Anschließend herausnehmen und in Eiswasser kurz abschrecken. Etwas Spargelsud im Topf zurücklassen.

2. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Semmelbrösel goldbraun anrösten. Parallel dazu Butter in eine Kasserolle geben und aufschäumen lassen, bis sie anbräunt.

3. Den Spargel im Sud noch einmal erwärmen, anschließend trocken tupfen. Butter und Brösel bei Tisch über den Spargel geben.

Tipp

Zum Spargel mit Butter und Bröseln kann man einen gemischten Salat oder Rohkost reichen. Mit einer Kartoffelbeilage wird aus dem leichten Essen eine sättigende Hauptmahlzeit.