# Weißer Spargel mit Butterbröseln

Weißer Spargel mit Butterbröseln ist ein traditionelles Rezept, das durch seine Einfachheit und seinen feinen Geschmack überzeugt. Zarter Spargel wird mit Bröseln und Ei serviert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Weißer Spargel |
| 1 Stk. | Ei (hartgekocht) |
| 4 EL | Butter |
| 120 g | Semmelbrösel |
| 1 Handvoll | frische Petersilie |
| | Salz |
| | Zucker |

## Zubereitung

1. **Weißer Spargel mit Butterbröseln** gelingt ganz einfach. Den weißen Spargel gründlich schälen und die holzigen Enden entfernen. In einem großen, flachen Topf gesalzenes Wasser mit einer Prise Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel hineingeben und je nach Dicke etwa 8–10 Minuten bissfest garen.

2. Das hartgekochte Ei schälen und klein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht aufschäumt. Die **Semmelbrösel** hinzufügen und unter ständigem Rühren goldgelb rösten. Die gerösteten Brösel mit Ei und fein gehackter Petersilie vermengen und nach Geschmack leicht salzen.

3. Den weißen Spargel vorsichtig aus dem Kochwasser heben und gut abtropfen lassen. Mit den warmen Butterbröseln auf Teller anrichten, nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren und genießen.

## Tipp