

Kochen mit Klaus

Spargel "Fantastico"

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter, 2 Eier,
- Pfeffer, 2 EL ger. Parmesan, Mandelstifte, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, holzige Enden abschneiden. Diese je nach Dicke in einem Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft benetzt ca. 18-20 Min. bißfest garen.



2. Butter in einer Pfanne erhitzen, evtl. Formen einlegen u. Eier darin aufschlagen u. langsam braten, bis das Eiweiß stockt. Salzen, pfeffern, mit Kräutern u. Mandelstiften bestreuen.



3. ½ Spargel mit je 1 Ei garniert u. mit Parmesan bestreut zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Salzkartoffeln mit Kräuterbutter bestrichen reichen.



Erstellt von Klaus am 19.06.2023