

# Spargel klassisch

## Für 4 Personen

2 kg weißer Spargel    Salz            1 El Zucker  
1 Bio-Zitrone            1 El Butter

Spargel schälen, Enden abschneiden. Den Spargel zu 4 Bündeln binden, mit Zucker und Zitrone in kochendes Salzwasser geben und zugedeckt aufkochen. Butter zugeben und bei milder Hitze 12–15 Minuten bissfest garen.

Tim Mälzer am 08. 05. 2010