

# Spargel-Kartoffel-Gemüse

## Für 2–4 Personen

1 kg grüner Spargel    5 Schalotten    3 feste Kartoffeln  
Salz, Pfeffer            3 El Olivenöl    1 Stück Butter

Den Spargel am unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel in 3 cm große Stücke schneiden. Schalotten und Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel und Schalotten darin rundherum anbraten, salzen und pfeffern. Kartoffeln zugeben und 10 Minuten mitbraten. Butter zugeben und 2 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Hähnchen servieren.

Tim Mälzer am 15. 05. 2010