

Spargel mit Parmesan und Zitrone

Für 4 Personen:

500 g weißer Spargel 100 g Parmesan 2 Bio-Zitronen
500 ml Gemüsebrühe 2 EL Olivenöl 1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Parmesan hobeln, die Schale der Zitronen fein abreiben. Brühe auf ein Fünftel einkochen. Spargel schälen und in 1 cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben unter ständigem Bewegen etwa 3-4 Minuten braten. Dabei mit etwas Salz und Zucker bestreuen.

Spargel auf Teller geben und mit der Brühe übergießen. Dick mit Parmesan und Zitronenschale bestreuen.

Rainer Sass am 16. April 2022