

Gerösteter Spargel mit Peperoni und Panko

Für 2 Personen:

8 Stangen weißer Spargel	4 Stangen Frühlingslauch	1/2 rote Peperoni
3 EL Butter	2 EL Panko	2 EL Cashewkerne
1/2 Bund Basilikum	1/2 TL Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Zucker		

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen und den Spargel Diagonal in lange Rauten schneiden.

Den Spargel 30-40 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. Währenddessen den Frühlingslauch in grobe Stücke schneiden und die Peperoni in dünne Ringe schneiden.

Den Spargel auf ein Sieb abgießen und in einer heißen Pfanne mit 2EL brauner Butter kräftig anbraten. Nach 4 Minuten Peperoni und Frühlingslauch dazugeben und weiterbraten.

Die Cashewkerne grob hacken und dazugeben, mit Salz, 1 Prise Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. 1EL Butter dazugeben, schmelzen lassen und anschließend das Panko dazugeben. Den Spargel für eine weitere Minute rösten, Basilikumblätter dazugeben und einmal durchschwenken.

Steffen Henssler am 20. April 2021