

Asparagi al piacere
grüner Spargel Parmesan
Antipasto für 2 Personen



Zutaten :

200 gr grüner Spargel

weisser Pfeffer

1 Zitrone

30 gr Zucker

4 Esslöffel Olivenöl

Parmesan gerieben

Kochutensilien :

grosser Kochtopf

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

Servierplatte

Zubereitung :

Schneide die trockenen Enden der Spargel bis zum weichen Bereich ab. Koche den Spargel in Wasser mit drei Scheiben Zitrone und dem Zucker ca. 20 min. Giesse das Wasser ab und richte die Spargel auf der Servierplatte schön an und, träufle Olivenöl darauf und streue geriebenen Parmesankäse darüber.

Attenzione :

Dieses Gericht ist warm oder kalt vorzüglich und ist auch sehr gut für ein kaltes Buffet geeignet.

Getränke :

Ein würziger Weisswein oder ein leichter Roter sind empfehlenswert.