

Spargel auf polnische Art



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Semmelbrösel / Paniermehl	6 Esslöffel
Butter	125 g
weißer Spargel	½ kg
Hart gekochte Hühnereier	2 Stk.

Zubereitung:

Weißer Spargel gut schälen, holzige Teile entfernen und in leicht gesalzenem Wasser, je nach Stärke 15-25 Minuten langsam köcheln.

Petersilie waschen und fein hacken.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Semmelbrösel dazugeben und goldbraun anbraten.

Die hartgekochten Eier in kleine Würfel schneiden und mit den gebratenen Bröseln und der Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gekochten Spargel mit der Bröselmischung bestreuen und servieren.

Dazu grünen Salat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1791-Spargel-auf-polnische-Art.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at