

# GRÜNER SPARGEL AUF KNOBLAUCHCREME

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 14.3.2021

Zutaten für 2 Personen

400 g	Grüner Spargel
1 gestr. EL	Gehackte Petersilie
1 gestr. TL	Chili- oder scharfes Paprika-Pulver
2 große	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
1 EL	Weinessig



In einer heißen Pfanne wird mit etwas Öl eine Brotscibe (Kruste entfernen) von beiden Seiten braun gebraten und herausgenommen. Dann werden die halbierten Knoblauchzehen in der Pfanne knusprig angebraten und in einen Mörser gegeben. Anschließend werden die in 4-5 cm lange Stücke geteilten Spargelstangen mit etwas Öl ca. 5 Minuten angebraten. Das Chili- oder Paprikapulver wird am Ende bei kleiner Hitze kurz untergerührt und kurz mitgebraten.

Sodann wird  $\frac{1}{4}$  l heißes Wasser in die Pfanne gegeben und der Spargel für 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel weichgedünstet. Der Knoblauch wird im Mörser zerstoßen und mit je 1 EL Olivenöl und Weinessig und der Petersilie glattgerührt. Nach Geschmack salzen. Wenn der Spargel gar ist, diesen aus der Pfanne nehmen und den Sud eindicken lassen. Spargel und Knoblauch-Essig-Öl-Paste kurz darin anbraten. Nun wird die zerkrümmelte Brotscibe untergemischt. Dann auf den Teller anrichten und servieren.