

Rezept für Spargel im Speckmantel

Zutaten für 4 Portionen:

- 900 g grüner Spargel
- 250 g Frühstücksspeck
- Etwas Butter
- 100 g Streukäse (z.B. Parmesan)

Utensilien:

- Bratpfanne

Zubereitung:

Schritt 1:

Wasche zunächst den Spargel. Wenn die Spargelenden sehr dick sind, kannst du auch das untere Drittel des Gemüses schälen. Schneide außerdem die holzigen Enden ab. Meist sind dies etwa 1 bis 2 cm.

Schritt 2:

Zerlasse nun etwas Butter in der Pfanne und brate den Spargel, bis er eine braune Färbung erhält.

Schritt 3:

Nimm den Spargel dann aus der Pfanne und bündele etwa vier bis sechs Stangen. Diese bedeckst du mit etwas Streukäse. Umwickle diese anschließend mit einigen Scheiben Frühstücksspeck.

Schritt 4:

Nun brätst du den Spargel erneut an, bis der Speck kross ist. Anschließend kannst du den ihn aus der Pfanne nehmen und garniert mit etwas Streukäse anrichten.

Unser Tipp: Als Beilage für dieses Gericht eignen sich zum Beispiel Kartoffeln. Dazu kochst du diese einfach für etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser. Ob sie die perfekte Konsistenz erreicht haben, kannst du einfach durch das Hineinstecken mit einer Gabel prüfen.

