



Rezept: 3/2019



## Weißer Spargel mit Butterbrösel

Den Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden.

Wasser mit einer Prise Salz und Zucker aufkochen, den Spargel einlegen und bissfest kochen.

Die Eier schälen und grob hacken. Die Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, die Brösel dazugeben und goldgelb rösten, dabei öfter umrühren.

Die Brösel mit den Eiern und der Petersilie vermischen und mit Salz würzen.

Den Spargel abgießen und mit den Bröseln anrichten.

Zubereitungszeit: ca.30 Min.

### Zutaten

für 4 Personen:

- 1 kg Spargel, weißer
- 2 große Eier, hart gekocht
- 3 Eßl. Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 1 EL Petersilie
- Etwas Salz
- Etwas Zucker
- n. B. Wasser