

# Gebratener Spargel

Gemüse  
Spargel

**4 Personen**

**Zutaten:**

1 kg weißer Spargel  
3 Eßl. Olivenöl  
1 Teel. Puderzucker  
5 Frühlingszwiebeln  
1 Eßl. Butter  
Salz  
weißer Pfeffer

**Vorbereitung:**

Den Spargel putzen . Die Stangen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden

die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

**Zubereitung:**

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Spargel dazugeben und mit dem Puderzucker bestäuben. Unter häufigem Wenden bei mittlerer Hitze in 10 Minuten goldbraun braten.

Die Butter und die Frühlingszwiebeln zum Spargel geben und die Frühlingszwiebeln unter Wenden in 2-3 Minuten bißfest dünsten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und sofort heiß servieren.

*Mit Schinkenspeck wird dieses Gericht zu einem kleinen Imbiß. 200 g Schinkenspeck klein würfeln und 3 Minuten vor Ende der Bratzeit unter den Spargel mischen. Mit einem **Blattsalat und Baguette** servieren.*