

Spargel Warschauer Art

Zutaten: 1 ½ kg Spargel, Salz, 1 Teel. Zucker, 1 Eßl. Öl, 4 hartgekochte Eier, 1 Bund Petersilie, 100 g Butter 4 Eßl. Semmelbrösel

Den Spargel vom Kopf nach unten schälen. In einem großen Topf Salzwasser mit dem Zucker und dem Öl zum Kochen bringen, den Spargel einlegen und 20 - 30 Minuten bei milder Hitze zugedeckt ziehen lassen. Die Eier schälen und ebenso wie die Petersilie feinmachen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die Spargelstangen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Den Spargel abwechselnd in Querstreifen mit den gehackten Eiern, der Petersilie und den Semmelbröseln garnieren. Das paßt dazu: roher oder gekochten Schinken und neue Kartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Tyroller