

# Grüner Spargel

Vorspeise für 4 Personen



## Zutaten:

1 kg grüner Spargel

Salz, Zucker, weißer Pfeffer

dunkler Balsamico

Olivenöl

## Zubereitung:

Den grünen Spargel nur an den Enden etwas schälen. In einer geeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen und den Spargel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel so lange braten, bis er Farbe annimmt.

Zum Schluss mit Balsamico und etwas Zucker in der Pfanne ziehen lassen.

Dazu etwas Baguette oder Weißbrot reichen. Ist im Frühling eine kleine Vorspeise.



wünscht guten Appetit

