

# Gedünsteter Spargel

für 2 Personen

250 g weisser Spargel  
feinstes Olivenöl  
Butter  
Knoblauch  
Bodensee-Verjus  
Parmesan  
Salz und Pfeffer

Den Spargel schälen und die Stangen je nach Länge 1-2 mal durchschneiden.

In einer Bratpfanne das Olivenöl mit etwas Butter (Verhältnis 4 Teile Öl und 1 Teil Butter) erhitzen. Den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch andünsten und den Spargel dazu geben.

Mit einem grosszügigen Schuss Verjus ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt ca. 20 Minuten (abhängig von der Dicke der Stangen) garen lassen.

Vor dem Servieren frisch geriebener Parmesan darüber streuen.

Mit einem Baguette servieren, damit die feine Sauce "aufgestupft" werden kann.



Dazu trinken wir unseren Pêcheur Müller-Thurgau