

## Grünspargel mit Mandelbutter

Asparagus Almonde

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g grüner Spargel, Grünspargel,  
1 EL Zitronensaft,  
1 EL Salz  
1 TL Zucker,  
100 g Butter,  
50 g Mandeln,gehobelt,  
1 Knoblauchzehe,

Achten Sie beim Kauf von grünem Spargel darauf, daß die Stangen möglichst keine weißen Enden haben. Die weißen Enden sind holzig und Sie müssen diese wegschneiden.

### Zubereitung :

Den grünen Spargel nur im unteren Viertel schälen, das untere weiße, harte Ende abschneiden. Wasser mit Zitronensaft, Zucker und Salz in einem Spargeltopf aufkochen, den grünen Spargel hinein geben und zugedeckt 8 Minuten garen.  
[www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de)

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie hellbraun sind. Die Knoblauchzehe abziehen und in der Butter braten bis sie hellbraun ist, herausnehmen. Den gut abgetropften Spargel in 6 cm lange Stücke schneiden und in der Butter braten. Die gebräunten Mandelblättchen dazu geben und kurz mit braten.

©[www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de)