Rezept

Spargel mit Kresse

Ein Rezept von Spargel mit Kresse, am 29.04.2024

Zutaten

- **2,5 kg** weißer Spargel
- **2 TL** Zucker
- **1** Kästchen Kresse
- **2 TL** Salz
- **50 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Die Schalen und Enden in 41 Wasser mit Salz, Zucker und der Hälfte der Butter in 20 Min. garen. Dann durch ein Sieb in einen weiten Topf (oder Bräter), in dem der Spargel Platz hat, abgießen. Schalen ausdrücken und wegwerfen. Den Spargelsud aufkochen lassen, den Spargel dazugeben und je nach Dicke der Stangen offen bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. garen.

2. Spargel vorsichtig in einen Warmhaltebehälter heben (die Enden zeigen in eine Richtung). Ca. 100 ml Spargelsud abmessen, die übrige Butter darin schmelzen und über den Spargel träufeln. Die Kresse vom Beet schneiden und mittig über den Spargel streuen.