

Rezept

# Gebratener Spargel mit Nuss-Salsa

Ein Rezept von Gebratener Spargel mit Nuss-Salsa, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>750 g</b> grüner Spargel	<b>1 TL</b> Butter
<b>1 TL</b> Zucker	Salz
Pfeffer	<b>je 1 1/2 EL</b> gehackte Mandeln, Walnuss- und Pinienkerne (ca. 15 g)
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Walnussöl
Saft von 1/2 Zitrone	<b>1 Prise</b> getrocknete Chilibrösel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Spargel putzen, unteres Drittel schälen, Stangen in je 3 Stücke schneiden. Butter in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Zucker, Salz und Pfeffer darüberstreuen, unter häufigem Rühren ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze braten.
2. Mandeln, Walnusskerne und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften. Die Kerne fein hacken und mit Olivenöl, Walnussöl und Zitronensaft verrühren. Salsa mit Salz, Pfeffer und Chilibröseln würzen. Zum Spargel servieren.