

Rezept

# Glasierter Spargel

Ein Rezept von Glasierter Spargel, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> weißer Spargel	<b>3 EL</b> Rapsöl
<b>1 EL</b> Sesamöl	Salz
<b>1 TL</b> Zucker	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>3 EL</b> helle Sojasauce	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> Petersilienblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel

## Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen, Enden abschneiden. Stangen längs halbieren. Beide Ölsorten erhitzen, Spargel, Salz und Zucker zufügen. Knoblauch schälen, dazupressen. Spargel andünsten, bis er glänzt.
- 
2. Sojasauce und Brühe angießen. Spargel in 8-10 Min. bissfest garen. Petersilie untermischen. Glasierten Spargel als Beilage zu Kurzgebratenem servieren.