Rezept

# Spargel-Wurst-Pfanne

Ein Rezept von Spargel-Wurst-Pfanne, am 02.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 kg** | grüner Spargel |
| **1 Bund** | Frühlingszwiebeln |
| **1 EL** | Butter |
| **1 TL** | Kümmelsamen |
| | Pfeffer |
| **100 g** | saure Sahne |
| **1 Bund** | Radieschen |
| **250 g** | rohe Bratwurst |
| **1 EL** | Öl |
| | Salz |
| | ½ Bund Petersilie |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, falls nötig schälen und die Enden abschneiden. Spargelköpfe abschneiden und die Stangen in etwa 2 cm lange Stücke teilen. Die Radieschen waschen, putzen und vierteln. Ein paar zarte Blättchen beiseitelegen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt knackigem Grün in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Die Wurst ebenso groß schneiden.

2. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Spargel mit Radieschen und Kümmel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten. Zwiebeln und Wurst dazugeben, salzen, pfeffern und alles weitere 5 Min. braten, bis der Spargel bissfest ist.

3. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen mit den Radieschenblättern hacken. Mit der sauren Sahne unter die Spargelpfanne rühren.