

Rezept

# Spargel mit Nussbutter

Ein Rezept von Spargel mit Nussbutter, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>2 kg</b> weißer Spargel	Salz
Zucker	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>100 g</b> Haselnusskerne	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>125 g</b> Butter	<b>100 ml</b> Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
<b>250 g</b> gekochter Schinken in Scheiben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen und die Stangen vom Kopf zum Ende hin schälen, dabei etwa 2 cm unterhalb des Kopfes beginnen. Holzige Enden abschneiden. Jeweils 500 g Spargel zu einem Bündel zusammenfassen und mit Küchengarn binden. Reichlich Wasser aufkochen lassen, mit Salz, 1 guten Prise Zucker und etwas Muskat würzen, den Spargel darin je nach Dicke in 15-20 Min. nicht zu weich kochen.
2. Für die Nussbutter die Nüsse grob hacken. Den Knoblauch schälen. In einem Topf die Butter erhitzen und die Nüsse darin braten, bis die Butter leicht gebräunt ist. Den Knoblauch dazupressen und den Wein aufgießen, kurz ziehen lassen.
3. Die Spargelbündel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Die Fäden entfernen und die Spargelportionen auf Tellern anrichten. Die Nussbutter darüber gießen, den Spargel mit Schinkenröllchen umlegen und servieren.