

Rezept

Wilder grüner Spargel mit Erbsen

Ein Rezept von Wilder grüner Spargel mit Erbsen, am 18.04.2025

Zutaten

1 EL Butter	200 g frisch gepalzte Erbsen (das sind ca. 700 g Schoten)
Salz	400 g wilder grüner Spargel
4 EL Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle
4 EL Balsamico bianco	100 g junger Castelmagno (auch fein: Roccolo)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Erbsen dazugeben, salzen und bei geringer Hitze andünsten. Dann 1 Schnapsglas Wasser dazugießen und die Erbsen 10 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen den Spargel waschen und die unteren Enden großzügig abschneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Spargel in die Pfanne geben, salzen, pfeffern und 3-4 Min. bei mittlerer Hitze braten, dabei immer mal wenden. Zum Schluss mit dem Essig ablöschen.

3. Den Spargel aus der Pfanne nehmen und auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten. Den Spargelsud bei starker Hitze etwa auf die Hälfte einkochen, dann über den Spargel gießen. Die Buttererbsen mit Sauce auf dem Spargel verteilen und den Castelmagno grob darüberkrümeln.