



Rezept der Woche

Grüner Spargel gebraten mit Chili und Honig

Tipp: Für eine fruchtig frische Note zusätzlich etwas Zitronenabrieb über den Spargel geben.

Zutaten: 2 Personen (z.B. zu einem Baguette)

- 500 g grüner Spargel
- 2 EL Honig
- 1-2 Knobizehen (nach Größe und Geschmack)
- 1/2 Chili
- Salz

Das untere Drittel vom Spargel bis max. die Hälfte schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch und Chili (ohne Kerne) fein schneiden.

Eine große Pfanne erhitzen. Den Honig darin karamellisieren lassen. Wenn er blubbert und langsam goldbraun wird, Chili und Knoblauch dazugeben. Etwa 2 bis 3 Minuten dünsten. Dann die Spargelstücken dazugeben und je nach Dicke 3 bis 5 Minuten braten, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist. Mit Salz abschmecken. Fertig!