

Spargel aus dem Dampfgarer

Zubereitung:

Den Spargel vom Kopf zum Stangenende hin schälen. In einen gelochten Garbehälter legen und mit GAREN GEMÜSE 100°C in etwa 18-20 Min. garen. Nach dem Garen den Spargel auf einer Platte anrichten und mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.

Extra-Tipp:

Statt Olivenöl und Parmesan schmeckt auch gebräunte Butter oder eine Petersilien-Sahne Soße:
1/2 Teel. Salz, 1 Prise Zucker, 125ml Sahne
2 Bund Petersilie, oder 70g gehackte Petersilie.
Alle Zutaten verrühren und sofort über den heißen Spargel gießen.

Einstellung: Garen Gemüse
Temperatur: 100°C
Zeit: ca. 18 – 20 Minuten

Das brauchen Sie:

3Kg Spargel
6 EL Olivenöl
3 EL Parmesan frisch gerieben