



Spargeln

Weisse Spargeln kochen

1. Die Spargeln schälen und das untere Ende grosszügig wegschneiden. Falls das Messer auf grösseren Widerstand stösst, nochmals ein Stück wegschneiden.
2. In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen. Ein Stück Butter, etwas Zitronensaft, wenig Salz, 1 Lorbeerblatt und eine Prise Zucker beifügen. Spargeln bei mittlere Hitze weich kochen.

Kochzeit: dickere Spargeln ca. 20 Minuten, dünnere Spargeln 14-17 Minuten.

Grüne Spargeln kochen

1. Spargeln unten frisch anschneiden. Wenn nötig, das untere Drittel schälen.
2. In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen. Ein Stück Butter und wenig Salz beifügen. Spargeln bei mittlere Hitze weich kochen.

Kochzeit: dickere Spargeln 15-18 Minuten, dünnere Spargeln 12-15 Minuten
