



Spargeln mit Pistazienstreusel an Schnittlauchbutter

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Pistazienstreusel

- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 3 EL Paniermehl
- 50g gesalzene Pistazien geschält, grob gehackt
- Salz, Pfeffer

1. Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Knoblauch ca 1. Min. bei kleiner Hitze darin andämpfen. Paniermehl hinzugeben, ca. 2 Min. goldbraun braten, Pistazien hinzugeben, ca. 1 Min. mitbraten, würzen, herausnehmen, beiseitestellen.

Spargeln

- 1 EL Brat oder Kochbutter
- 1 kg grüne Spargeln gerüstet
- Salz, Pfeffer

2. Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen, Spargeln c.a 5 Min. bei mittlerer Hitze rundum anbraten, würzen, herausnehmen, beiseitestellen.

Schnittlauchbutter

- 100g Butter
- 1/2 Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- 1 EL Kräuteressig
- Salz, Pfeffer

3. Butter in derselben Pfanne schmelzen, Schnittlauch hinzugeben, ca. 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln, Essig hinzugeben, würzen.

4. Spargeln auf Teller anrichten, Schnittlauchbutter und Streusel darüber verteilen.