

# SPARGELPFANNE

- GRÜNSPARGEL
- FRÜHLINGSZWIEBEL
- FRISCHKÄSE
- SALZ UND PFEFFER
- ZUCKER
- GEMÜSEBRÜHE ODER
- WEISSWEIN



## ZUBEREITUNG

- geschälten Spargel in einer Pfanne anbraten
- Frühlingszwiebel fein schneiden und dazugeben
- mit Salz und Pfeffer würzen
- mit etwas Gemüsebrühe oder Weißwein ablöschen
- etwas Zucker zum Karamellisieren zugeben
- noch weiter etwas anbraten lassen und erneut ablöschen
- dann den Frischkäse dazugeben
- Temperatur etwas runter drehen
- mit einem Deckel auf der Pfanne etwa 7 Minuten einreduzieren lassen
- zum Servieren noch etwas (Berg)Käse darüber hobeln

