

Rezept

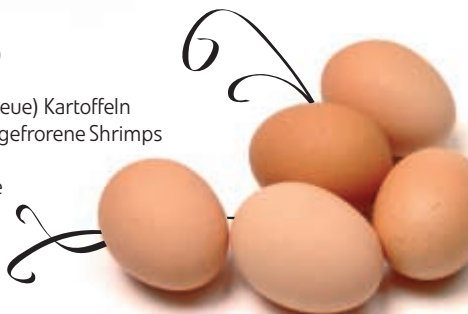


Spargel-Schmankerl

Spargel mit Salzkartoffeln,
dazu gebratene Shrimps in Kräuterrührei

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 kg frischen Spargel
- 800 g festkochende (neue) Kartoffeln
- 250 g frische oder tiefgefrorene Shrimps
- 6–7 Eier
- 10 g frische Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer



Die Kartoffeln und den Spargel schälen und getrennt im siedenden Salzwasser ca. 15–20 Min. kochen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und anschließend kurz in der Pfanne mit einem Stück Butter anschwitzen. Die Shrimps dazu geben und anbraten. Zum Schluss die Eier aufschlagen, mit in die Pfanne geben und gut durchrühren. Sie sollten wenig Farbe bekommen. Die gehackte Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Spargel-Empfehlung
der Familie Leikam, Hotel-Gasthof
Tor zum Steigerwald in Gerolzhofen*


espargo
fränkische wege vom spargel zum wein