



Grüner Spargel mit Parmesanspänen und Spiegelei

Grüner Spargel mit Parmesanspänen und Spiegelei



Den Spargel mit Olivenöl braten, mit Apfeldick- und Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern, Butter und Peperoniwürfel zufügen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Mit etwas Butter die Spiegeleier braten, würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat.

Spargel mit den gehobelten Parmesanspänen bestreuen.

Variation: Jakobsmuscheln statt Spiegelei verwenden.

1 kg Spargel grün,
unteres 1/3 geschält
2 EL Olivenöl
2 EL Apfeldicksaft
1/2 Zitrone, Saft
Salz / Pfeffer
30 g Butter
1/2 Peperoni, rot,
entkernt, fein gewürfelt
4 Eier
1 TL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Parmesan,
am Stück, fein gehobelt