

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** e&t für jeden Tag, 2005, 5, 36

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Ganz feines Gericht, für sich oder als Begleiter z.B. zu Lachs Teriyaki. Auch als Vorspeise bestens geeignet.

**Zutaten:** Für 2 Personen  
Ergibt 2 Portionen

1 kg grüner Spargel  
2 El Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1/2 Bund glatte Petersilie  
40 g weiche Butter  
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)  
2-3 El Semmelbrösel  
8 El Weißwein  
100 ml Gemüsebrühe

**Rezept:**

1. Ein Blech im Ofen auf der 2. Schiene von oben bei 210 Grad vorheizen. Spargel nur im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Öl auf dem heißen Blech zerlaufen lassen, Spargel darauf geben, salzen und pfeffern. Spargel 8 Min. rösten, Stangen dabei einmal wenden.
2. Inzwischen die Petersilienblättchen abzupfen und hacken. Mit Butter, Zitronenschale, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer verkneten, kalt stellen.
3. Wein und Brühe mischen und über den Spargel gießen. Weitere 8 Min. schmoren. Stangen dabei gelegentlich mit dem Sud bestreichen. Kräuterbrösel über den Spargel krümeln und weitere 3-5 Min. garen.