



Gebratener Spargel und Maltakartoffeln

Rezept von Gerd Astor

Gebratener Spargel

Zutaten:

500 g frischer Stangenspargel
50 g Butter

Zubereitung:

- den Spargel waschen und schälen
- nun den Spargel in 1 cm lange, schräge Stücke schneiden
- den Spargel kurz in kochendem Salz-Zuckerwasser blanchieren
- abschütten und etwas trocken tupfen
- in einer beschichteten Pfanne mit Butter und etwas Zucker anbraten

Maltakartoffeln

Zutaten:

350 g ausgesuchte kleine neue Kartoffeln
30 g Butter
Salz,
1 TL Kümmel
1 TL gehackte Petersilie

Zubereitung:

- die Kartoffeln waschen
- mit Salz und Kümmel aufsetzen und weich kochen
- pellen, und mit der Butter in einer beschichteten Pfanne anbraten und der frisch gehackten Petersilie und einer Prise Salz servieren.