

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Geröstetes Trio vom Spargel mit Heurigen

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g heurige Kartoffeln
- 800 g Spargel, gemischt (weiß, grün und lila)
- 100 g Lauch
- Öl
- frische Kräuter, z. B. Petersilie und Kerbel Pfeffer
- grobes Salz
- Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln gut waschen und abreiben, dann in Salzwasser garen.

Inzwischen weißen Spargel schälen, holzige Enden abschneiden, in 5 cm lange Stücke teilen und al dente kochen.

Grünen und lila Spargel roh ebenfalls in 5 cm lange Stücke schneiden.

Quelle: ORF extra

Lauch in feine Ringe schneiden.

Öl erhitzen. Zuerst grünen und lila Spargel anrösten, dann den vorgegarten weißen Spargel und die Lauchringe kurz mitrösten. Die nur grob gezupften Kräuter begeben und mit Pfeffer würzen.

Spargel am Teller anrichten und die frisch gekochten Heurigen dazugeben.

Beides mit grobem Salz würzen und mit Öl beträufeln.