



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

500 g	weißer Spargel
500 g	grüner Spargel
1 TL	Fenchel
einige	Pfefferkörner (grob zerstoßen)
1 Stück	Stangenzimt (ca. 1 cm)
3-4 EL	Rapsöl (oder Olivenöl)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Spargelstangen waschen. Holzige Endstücke wegschneiden. Spargel schälen (beim zarteren grünen Spargel wird meist nur die untere Hälfte der Stangen geschält). Die Spargelstangen diagonal in ca. 4 bis 5 cm lange und 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden.

2

In einer Pfanne die Gewürzmischung ca. 3 Minuten trocken anrösten, damit sich das Aroma entfalten kann. Dann das Öl zufügen, kurz erhitzen. Spargelscheiben in die Pfanne geben. Unter mehrmaligem Umrühren in 6-8 Minuten gar dünsten. Mit Salz und eventuell noch etwas Pfeffer abschmecken.

3

Mit knusprigem Baguette (oder mit Tagliatelle) servieren.

4

Tipp: Ein Rezept für die schnelle Küche und ideal auch für die



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren