



Spargel gebacken im Brotmantel

Den Spargel schälen, in kochendem Wasser (Salz, Zucker) bissfest kochen, in Eiswasser rasch abkühlen.

Spargel trocken tupfen und in die gewünschte Länge schneiden.

Tramezini Brot (etwas dünner ausrollen) in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf trockene Tücher legen.

(Alternativ dazu: Toastbrot ohne Rinde)

Spargel auflegen und 1½-mal einschlagen.

Anschließend in der Pfanne mit etwas Öl gleichmäßig von allen Seiten anbraten.

Tipp:

Gebackener Spargel mit frisch geschnittenem Schnittlauch zu der Suppe servieren