

# Spargel



Wir haben den geschälten **Spargel** im Druckkochtopf mit wenig Wasser, je einem Löffel Salz und Zucker aufkochen lassen und dann die Herdplatte ausgeschaltet.

Die **Kartoffeln** haben wir roh geschält und im Druckkochtopf in Salzwasser ca 10 Minuten gekocht.

Für die **Brösel** haben wir 3 Esslöffel **Rapsöl** (pro Person einer) heiß werden lassen und darin die Semmelbrösel (so gut wie trocken) geröstet.

Beim Anrichten haben wir die Brösel über dem Spargel verteilt und über die Salzkartoffeln reichlich frische (oder wenn nicht vorhanden Tiefkühl-) Petersilie gestreut. Es war ein großartiges Essen!!!!