



www.franz-blienert.de

Spargel Grundrezept

Zutaten für 4 Personen

- 2 kg Spargel
- 2 TL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Butter
- Salz

Zubereitung

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen in ein feuchtes Tuch wickeln. Einen großen Topf mit ca. 3 l Wasser füllen und mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen. Butter dazu geben.

Spargel in das kochende Wasser geben und ca. 20 Minuten garen (wenn er bissfest sein soll, kürzer).

**Obst und Gemüse
Franz Blienert**
Plaskoart 2
48361 Beelen

Telefon:
+49 2586 1348

Mobil:
+49 176 23716592

info@franz-blienert.de

Wochenmärkte

Warendorf
Dienstag u. Freitag
07:00 – 12:30 Uhr

Wiedenbrück
Samstag
07:00 – 12:30 Uhr