

Gebratener Spargel

Für den gebratenen Spargel

5	Stangen	Spargel
1	EL	Rohrzucker
½	Bund	Petersilie
1		Zitrone
1	TL	Balsamicoessig, dunkel
		Salz
		Pfeffer
		Zitronenöl

1. Die Petersilie grob hacken, den Spargel schälen und der Länge nach in feine Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne den Rohrzucker goldbraun karamellisieren.
3. Den Spargel hinzugeben und gut scharf anbraten.
4. Den Balsamicoessig und den Saft einer Zitrone hinzugeben und schmoren lassen.
5. Zum Schluss die Petersilie hinzugeben und gut vermengen, dann mit Salz und Pfeffer und je nach Belieben mit Zitronenöl verfeinern.