



Tillman's Rezept-Tipp

Grüner Spargel

Den grünen Spargel nicht schälen. Lediglich die trockenen, holzigen Enden abschneiden und den Spargel in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken.

In einer Pfanne wenig Olivenöl heiß werden lassen und zunächst nur den Spargel ca. 4 Minuten braten. Dann den Knoblauch zufügen und das Ganze bei geringerer Hitze noch gute 5 Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten: 1 Bund Spargel - grüner, 2 Knoblauchzehe(n), etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

