



## Gebundener Butterspargel m. neuen Kartoffeln

### Zutaten:

1000g Spargel  
400g Kartoffeln  
1 Stange Lauch  
150g Butter  
1 Zitrone  
3 EL Zucker  
Salz, Pfeffer, Öl



### Zubereitung:

Schälen Sie bitte zuerst den Spargel. Achten Sie darauf den Spargel ohne Schalenrückstände zu schälen, nur so wird der Spargel im Ganzen schön weich und angenehm zu essen. Ist der Spargel komplett geschält, trennen sie jeweils dessen Enden ca. 1-3 cm, je nach Holzigkeit ab.

Stellen Sie Salzwasser auf und geben den Saft einer Zitrone inklusive Schale sowie den Zucker, in das Wasser. Nun auch den Spargel. Lassen sie alles miteinander einmal kurz aufkochen. Sobald es einmal kurz aufgeköcht hat, nehmen sie den Spargeltopf von der Hitze und lassen das Ganze lange ziehen.

Währenddessen schälen Sie die Kartoffeln und kochen sie weich. Nun teilen Sie kleine Streifen von der Lauchstange ab. Diese Streifen legen Sie kurz in das heiße Spargelwasser, so lange, bis der Lauch weich ist. Danach entfernen Sie diese sofort und halten die Fäden unter kaltes Wasser. Breiten sie nun die Fäden auf einem Brett aus. Mit jeweils 1-2 Fäden binden sie nun 6-8 Stangen Spargel jeweils an der Spitze sowie an den Spargelenden zusammen. Lassen Sie parallel die Butter in einem Topf schmelzen. Richten sie die Kartoffeln auf den Tellern an. Schneiden Sie jeweils die Spitzen des Spargelbundes ab und stellen diese auf den Tellern auf. Den restlichen Spargel legen sie daneben. Guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**