



REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

## KLASSISCHER SPARGEL MIT ZERLAUFENER BUTTER

FÜR 4 PERSONEN



### **Zutaten:**

1,6kg weißer Spargel  
100 g Butter  
10ml Bio-Zitronensaft (frisch gepresst)  
Dillspitzen  
Salz

4 EL Honigperlen Zitrone

### **Und so gelingt's:**

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser befüllen, das Salz und den Zitronensaft hinzugeben. Auf dem Herd zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit den Spargel waschen, gründlich schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze für 10 bis 15 Minuten garen – je nach Stangenstärke.

Während dessen die Butter in einer Pfanne oder der Mikrowelle verflüssigen. Für einen nussigeren Geschmack die Butter in der Pfanne leicht anbräunen, danach vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Spargel auf einer ausreichend großen Platte servieren, mit der noch warmen (nicht heißen) Butter übergießen und mit den Dillspitzen und den Honigperlen garnieren.

Guten  
Appetit!