

FÜR 2 PERSONEN**Zutaten:**

1kg Frische Churer Spargeln (weiss)
1 Liter Wasser
1TL Salz
1TL Zucker
Wenig Pfeffer

Zubereitung:

- Spargeln waschen, schälen und nach Bedarf zuschneiden.
- Wasser aufsetzen und Salz, Zucker und Pfeffer beifügen.
- Spargeln komplett in kochenden Sud legen und kochen lassen (der Spargel gart nur im kochenden/siedenden Wasser!).
- Je nach Dicke des Spargels für ca. 10-30 Minuten kochen lassen (mit der Messerspitze den Garzustand prüfen).
- Ist der Spargel wunschgemäss gegart, bleibt er für mindestens 30 Minuten im Sud liegen um das Aroma zu verfeinern.
- Falls der Spargel zu stark ausgekühlt ist, kann er problemlos erneut erwärmt werden (nicht kochen!).
- Der Spargel kann serviert werden, guten Appetit!

Tipps Lagerung & Zubereitung Churer Spargel auf der Rückseite