



## **Gebratener Spargel mit Zitronen-Schmand-Sauce**

### **ZUTATEN**

(für 4 Personen)

600 g Spargel

3 EL Castello Zacro Zitronen-Olivenöl

60 - 80 ml Lavendel-Zitronen-Crema Essig

2 - 3 EL Schmand

1-2 EL Honig

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Spargel schälen, Enden abschneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen, Spargel darin kurz anbraten, den Honig darüber geben einrühren und leicht karamellisieren lassen. Es sollte sich jetzt etwas Saft vom Spargel bilden. Spargel leicht bräunen.

Mit Lavendel-Zitronen-Crema Essig ablöschen, Schmand einrühren, Deckel aufsetzen und den Spargel bei mittlerer Hitze bissfest garen (ca. 8-10 Minuten).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu paßt Reis, Kartoffeln, Fisch (z.B.: Lachs) oder auch Parma - Schinken, Bündner Fleisch.

Das geht natürlich auch mit grünem Spargel, oder beiden.

**Geschmack erleben.**