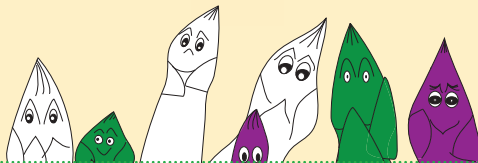


KARAMELLISierter SPARGEL MIT ERDBEEREN & VANILLEEIS



Zutaten für 4 Personen:

- 500g weißer Spargel
- 250g Erdbeeren
- 1 Prise Zucker
- 40g Butter
- 3 EL feiner Zucker
- 3 EL Orangensaft
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Salz



Walbecker Spargel

Spargelhof Allofs

Zubereitung:

- Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und in ca. 2cm große Stücke schneiden. In wenig Wasser mit Zucker und Salz ca. 5 Min. bissfest kochen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Zucker zugeben und unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen lassen.
- Spargelstücke zugeben und in einigen Minuten leicht karamellisieren lassen.
- Erdbeeren, Vanilleeis und Spargel auf einem Teller anrichten.

