



Spargel mit Thymian-Vinaigrette

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
= mittel
= schwer
= sehr schwer



Zutaten:

- 1 kg Spargel
- 1 Bund Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

- Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und ihn in wenig Wasser mit jeweils einem TL Salz und Zucker für 20 min dünsten.
- Den Knoblauch schälen, pressen, mit Salz bestreuen und einige Minuten stehen lassen.
- Den Thymian waschen, die Blätter von den holzigen Zweigen abzupfen und dann fein hacken.
- Den Knoblauch, den Thymian und das Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren, nochmal mit Salz abschmecken.
- Den Spargel servieren und nach Belieben mit der Vinaigrette beträufeln.

Bemerkungen:

Dieser Spargel eignet sich gut als Beilage zu mediterranen Fleisch oder Fisch.

Guten Appetit!