



Spargel polnische Art

pro Person 350 g Spargel

Butter

Paniermehl

Petersilie, Schnittlauch

gehacktes Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen,
Paniermehl dazugeben und leicht anrösten.

Die Masse sollte leicht flüssig sein.
Petersilie und Schnittlauch und zum Schluss
das gehackte Ei vorsichtig unterheben. Mit
Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken
und über den gegarten Spargel geben.
Wir verwenden Merziger Spargel vom
Obstgut Klosterberg.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Peter Blasius

