

Grüner Spargel mit Frühlingszwiebeln und Safran

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörer Viktor Steinhauser aus Ebikon, LU)

Zutaten: (für 2 Personen)

- ca. 750 g grüner Spargel
- 3 Frühlingszwiebeln mit Grün
- Safranfäden
- Meersalz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Spargeln rüsten, bzw. das hintere harte Ende abschneiden. Den gerüsteten Spargel in Salzwasser (inkl. einer Prise Zucker) knapp weichkochen.

Die Frühlingszwiebeln mitsamt dem Grün in kleine Rädchen schneiden und in etwas Olivennöl andünsten. Den Spargel zugeben und mitbraten.

Nach 3 Minuten die Safranfäden über den Spargel streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unter Wenden noch 2 Minuten weiterbraten.

Mit frischem Brot servieren.