

Rezept der Woche

Spargelpfanne mit Ei und Käse

Zutaten für 2 bis 3 Personen

- 1 kg weißen Spargel oder 750 g geschälten Spargel
- 1 Bund Zwiebellauch
- 1 rote Paprika
- 2 Eier
- Olivenöl
- 2 Scheiben Käse, je nach Geschmack – wir empfehlen Maasdamer
- etwas Salz und Pfeffer
- evtl. Paprikapulver und Curry
- Petersilie



 Garlipp-Spargel

Spargelpfanne mit Ei und Käse

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Den Zwiebellauch und Paprika waschen und in Stücke schneiden.

In eine Pfanne etwas Olivenöl geben und den Lauch sowie Paprika kurz anschwitzen.

Den Spargel nicht vorher kochen! Gewaschen und geschält in 3 cm große Stücke schneiden und auch in die Pfanne geben.

Das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Eier in einer Tasse verrühren und über das Gemüse verteilen. Alles zusammen 10 min garen. Zum Schluss den Käse in der Pfanne verteilen und die Pfanne mit einem Deckel schließen. Die Kochplatte ausschalten und 5 bis 10 min warten, bis der Käse zerlaufen ist.

Auf tiefen Tellern servieren und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!

Garlipp-Spargel

aus Schelldorf bei Stendal
www.garlipp-spargel.de • Tel. (03 93 62) 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)