

Edel & Einfach: Grüner Spargel mit Parmesankruste



Dieses Gericht ist in wenigen Minuten fertig und bringt den natürlichen Geschmack des Spargels wunderbar zur Geltung, ergänzt durch die herzhafte Note des Parmesans. Der knusprige Parmesan verleiht dem Spargel eine herrliche Textur und reichhaltige Geschmacksdimension. Es eignet sich hervorragend als Beilage oder auch als Hauptgericht mit einem frischen Salat.

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl oder jedes Pflanzenöl
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Optional: Zitronensaft oder Balsamico-Reduktion zum Beträufeln

Zubereitung grüner Spargel mit knusprigem Parmesan

1. Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Den Spargel hinzufügen und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten, bis er leicht gebräunt ist. Währenddessen gelegentlich wenden.
2. Nun den fein gehackten Knoblauch zum Spargel geben und alles zusammen 1-2 Minuten weiterbraten, bis der Knoblauch duftet. Bitte darauf achten, dass der Knoblauch nicht verbrennt, sonst wird er bitter.
3. Jetzt den frisch geriebenen Parmesan über den Spargel streuen. Weiter braten, bis der Parmesan schmilzt und beginnt, knusprig zu werden.
4. Den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen. Optional könnt Ihr auch ein wenig Zitronensaft oder eine Balsamico-Reduktion über den Spargel träufeln, um dem Gericht eine frische bzw. süß-säuerliche Note zu verleihen.
5. Den Spargel auf einem Teller anrichten und sofort servieren, idealerweise solange der Parmesan noch warm und knusprig ist.



Das Rezept für grünen Spargel mit knusprigem Parmesan ist bereits ziemlich einfach und schnell zuzubereiten, aber hier sind einige Tipps, die es noch besser machen können:

- Wählt frischen, festen Spargel mit geschlossenen Spitzen. Je frischer der Spargel, desto besser ist der Geschmack und die Textur des fertigen Gerichts.
- Stellt sicher, dass die Spargelstangen in einer einzigen Schicht in der Pfanne liegen, damit sie gleichmäßig braten und rundherum schön gebräunt werden.
- Verwendet unbedingt frisch geriebenen Parmesan statt fertig geriebenen aus der Tüte, da der frisch geriebene geschmacksintensiver ist und besser schmilzt. Achtet auch darauf, den Käse gleichmäßig zu verteilen, um eine knusprige Schicht auf jedem Spargelstiel zu erzielen.
- Verwendet eine gute, antihafbeschichtete Pfanne, damit der Spargel und der Parmesan nicht anhaften. Eine Pfanne mit breitem Boden gibt Euch genügend Platz, um den Spargel gleichmäßig zu braten.
- Ihr könnt den Spargel mit knusprigem Parmesan als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch servieren. Er kann auch als Teil eines Vorspeisentellers mit anderen gerösteten oder gegrillten Gemüsesorten angeboten werden.
- Falls es Reste gibt, bewahrt diese in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank auf. Erwärmt sie vorsichtig in einer Pfanne oder im Ofen, um die Knusprigkeit wiederherzustellen, bevor Ihr sie erneut serviert.

Mit diesen Tipps wird Euer Gericht von grünem Spargel mit knusprigem Parmesan noch leckerer und eindrucksvoller. Es ist ein einfaches Rezept, das mit ein wenig Sorgfalt und den richtigen Techniken hervorragend gelingt.