

## Grüne Spargeln nach polnischer Art

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1.5 kg frische, grüne Spargeln
- 4 Eier
- 150 g Paniermehl (vom Beck oder selbst gemacht)
- 50 g Butter

### Zubereitung:

Für die Brösmeli die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und dann die Brotbrösel dazugeben und bei kleiner Hitze sorgfältig rösten. Gut salzen.

Die Eier – je nach Grösse – 6 bis 8 Minuten kochen, so dass sie sich schälen lassen, das Eigelb aber noch wachweich ist. Die Eier nach dem Kochen ungeschält abkühlen lassen.

Die Spargeln rüsten. Zum gesalzenen Kochwasser ein Stück Butter und eine Prise Zucker geben. Die Spargeln bissfest kochen. Tipp: Statt einen riesigen Topf mit viel Wasser zu verwenden, kann man die Spargeln auch in einer grossen Bratpfanne kochen. So braucht man viel weniger Wasser und Energie.

Die Eier schälen und halbieren.

Spargeln mit Brösmeli und Eierhälften schön auf flache Teller anrichten.

Natürlich kann man auch weisse Spargeln so zubereiten, die grünen schauen farblich einfach hübscher aus.