

# Gebratener Spargel mit Kräuter-Hollandaise



Schmackhafter Spargel mit Sauce

Ein kleiner Snack für Abends. Einfach in Butter gebratene Spargel. Mit etwas Kräuter-Hollandaise.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 300 g Spargel
- Kräuter-Hollandaise
- Salz
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5–6 Min.

Spargel putzen und schälen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin auf mittlerer Temperatur 5–6 Minuten anbraten.

Währenddessen Hollandaise in einem kleinen Topf erhitzen.

Spargel auf einen Teller geben, salzen und Kräuter-Hollandaise darüber geben.

---

## Spätzle-Spargel-Speck-Pfanne



Farbenfroh

Heute soll es etwas schneller gehen mit einer Zubereitung, ich habe nicht viel Interesse, sehr lange zu kochen. Aber es soll dennoch etwas Frisches sein.

Also nehme ich frische Spätzle, grünen Spargel und Speck, brate alles zusammen einige Minuten in der Pfanne in Butter an und würze einfach nur mit heller Sojasauce.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g frische Eierspätzle
- 5 Stangen grüner Spargel

- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 3 EL helle Sojasauce
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5–6 Min.

Spargel putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargelstücke, Speck und Spätzle darin 5–6 Minuten bei hoher Temperatur anbraten. Mit Sojasauce würzen.

Aus einen Teller geben und servieren.