

Ennser Spargelpfanne

Für 4 Personen

750 g grüner Spargel
1 roter Paprika
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g (Bauch-)Speck
200 g Champignons
300 - 400 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer
etwas Weißwein
frische Petersilie

Hauptspeise

Spargel waschen, wenn nötig im unteren Drittel schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln dämpfen und anschließend in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Paprika, Zwiebel und Champignons klein schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken. Den Speck in dünne Streifen schneiden und mit der gehackten Zwiebel in ein wenig Fett glasig rösten. Spargel, Champignons, Paprika und Knoblauchzehen noch kurz mitrösten, dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen und würzen.

Das Ganze einige Minuten garen lassen, bis der Spargel bissfest ist. Zum Schluss die Kartoffel untermengen. Mit etwas frischer Petersilie garnieren.

Rezept: Bio Hofmann

Tipp:

Zur Ennser Spargelpfanne passt ausgezeichnet ein trockener Apfelmost oder Apfel-Birnenmost von unseren heimischen Bauern.

