

# CATCH GAP REZEPTE

## SPARGEL IM SPECKMANTEL

Zubereitungszeit 30 min | Für 4 Personen

CATCH GAP

London & Umgebung



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

# Zubereitung

- Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.
- Den dünn geschnittenen Speck um den Spargel wickeln und mit Zahnstochern sichern.
- Den eingerollten Spargel mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
- Den Spargel im Speckmantel in der Pfanne verteilen.
- In der Pfanne braten, bis der Speck knusprig ist und der Spargel zart ist.
- Den Spargel im Speckmantel mit frischem Zitronensaft beträufeln und mit frischem Schnittlauch garnieren.
- Gerießen Sie diese köstlichen Spargelgerichte während der Spargelsaison!

# Zutaten

- 500 g Spargel, geputzt
- 250 g dünn geschnittener Speck oder Schinken
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Frischer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Schnittlauch zum Garnieren

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Edo*



[info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)



[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*Kochen & genießen*

**CATCHCAP**

*Kochen & genießen*



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)