

# Roh gebratener Spargel mit Duftreis (4 Personen)

- 1,5 kg geschälten Spargel
- 5 EL Rapsöl
- 1 Limette
- 30g frische Ingwerwurzel
- Frische Korianderblätter
- 1 EL dunkles Sesamöl
- 250g Chili-Knoblauchsoße
- Gehackte Erdnüsse
- Jasim- / Duftreis

Zubereitung:

**D**ie Schale einer Limette fein abreiben und 3 EL Saft auspressen. 30 g frische Ingwerwurzel schälen, fein reiben, etwas frische Korianderblätter fein hacken, zusammen mit 1 EL dunklem Sesamöl und 250 g fertiger Chili-Knoblauchsoße verrühren. Dann den geschälten Spargel in einer großen Pfanne in 5 EL Rapsöl bei starker Hitze unter Wenden ca. 5 Min. braten (er soll noch knackig sein). Den Spargel mit der Soße mischen, mit gehackten Erdnüssen bestreuen und mit Koriandergrün garnieren. Dazu gibt es Jasmin- oder Duftreis.

Guten Appetit!



Gerlinde & Konrad Kreß

Königstr. 9, Münchaurach

Tel. 0 91 32 / 78 26 10

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