

## Purer Geschmack: Grüner Spargel Sous Vide gegart

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



Limette in Wedges schneiden. Ca. 1-2 cm der Spargelenden wegschneiden und unteres Drittel schälen. Spargel mit restlichem Zutaten in einen Vakuumbbeutel füllen und vakuumieren.

- 3 -

Spargel ins Wasserbad geben und 1 Stunde garen lassen. Beutel aufschneiden und als Beilage zu beispielsweise Rinderfilet oder Hähnchenbrust servieren.

### Zutaten für 2 Portionen

450 g Spargel  
2 Prise(n) Paprikapulver  
1/2 Esslöffel Knoblauchflocken  
1 Teelöffel grobes Meersalz  
2 Esslöffel Butter  
1 Limette

### Besonderes Zubehör

Vakuamiergerät  
Vakuumiertüten  
Sous-Vide-Garer

So aromatisch hast du Spargel noch nicht erlebt! Das Geheimnis liegt in der Zubereitungsart, die unerschämterweise auch noch total einfach ist. Nur das passende Equipment muss her, schon kann das Sous-Vide-Vergnügen starten.

- 1 -

Sous-Vide-Garer mit Wasser füllen und auf 57 °C temperieren.

- 2 -