



Schmeckt auch zu anderem Gemüse

## Gebratener Spargel mit Wacholderbutter

Für 2 Portionen

50 g weiche Butter

¼ - ½ TL Salz

10 Wacholderbeeren

500 g grüner Spargel

1 EL Olivenöl

Salz, frisch gemahlener Pfeffer



© Lüneburger Heide GmbH

### Und so geht's:

Butter und ¼ TL Salz gut miteinander verrühren. Die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und unterrühren. 1 Stunde ziehen lassen, dann noch einmal mit Salz abschmecken.

Den Spargel putzen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Spargelstangen darin rundum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende der Garzeit 1 TL der Wacholderbutter in die Pfanne geben und den Spargel darin schwenken.

Den Spargel mit der Wacholderbutter servieren.

Dazu passen Baguette, geröstete Kartoffeln und ein grüner Salat.

[www.lueneburger-heide.de/26156](http://www.lueneburger-heide.de/26156)