

Bavette mit Spargel

Zutaten:

400 g Spargel
grün und weiß
500 g Bavette No 13
20 g Schnittlauch
100 ml Olivenöl
40 g Parmesan
3 EL Butter
1 halbe Zitrone
2 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
optional:
2 EL Butter
150 g Shrimps



Zubereitung

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bavette im Salzwasser al dente kochen. Spargel schälen, die Stangen in schräge, 1 cm lange Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Parmesan reiben. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den gesamten Spargel 5-6 Min. darin anbraten und mit Salz, Pfeffer und 2 Prisen Zucker würzen. Nudeln abseihen, Butter zum Spargel in die Pfanne geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen und servieren. Wer mag kann noch in Butter glasig gebratene Shrimps untermengen.



Nudeln

