

Gebratener Spargel mit Thymian- Kartoffeln



Menge	Zutaten	Zubereitung
etwa 6-8	Kartoffeln	Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser geben. 15-20 Minuten kochen, dann abschrecken, die Kartoffeln dürfen noch etwas fest sein!
20 g	Butter	In einer beschichteten Pfanne die Kartoffeln noch schön hellbraun braten, würzen und mit frischem Thymian bestreuen.
1kg	Spargel weiß oder grün	waschen, Enden großzügig abschneiden (enthalten am meisten Bitterstoffe!) und schälen. Der Grüne Spargel muss nur wenig, am dicken Ende geschält werden, dünne Stangen gar nicht! Den weißen Spargel evtl. 2-3 cm breite in Stücke schneiden.
2-3 EL	Olivenöl	Spargel im Öl langsam rundherum braun anbraten. (ca. 15-20 Minuten)
1-2	Knoblauchzehen	Knoblauch schälen, fein würfeln, nach der Hälfte der Zeit zugeben und mit braten.
	Salz, Pfeffer, Zucker, Brühekörner	Spargel würzen, gut abschmecken
2 EL	Zitronensaft	Mit Zitronensaft und Kernöl, oder bei weißem Spargel mit Sahne verfeinern. Mit den Thymiankartoffel servieren!
2 EL	Kernöl oder	
1/2 Becher	Sahne	