

Geflügel-Bifteki mit grünem Spargel

Sie bereiten sicherlich gern Gemüse saisonal zu. Es bietet sich daher zur Zeit gerade an, zu frischem Spargel zu greifen. Denn es ist Spargelsaison.



Leckerer Spargel mit Butter und Salz
Egal, ob weißer oder grüner Spargel, er schmeckt immer. Er braucht nur ein paar Butterflöckchen und etwas Salz.

Aus Zeitspargründen gibt es ihn hier grün. Und mit einer Hauptzutat als Convenience-Produkt. Nämlich griechische Geflügel-Bifteki. Diese werden nur kurz in Butter angebraten und dazu serviert. Lecker!

Für 2 Personen:

- 400 g Geflügel-Bifteki (2 Packungen à 200 g, mit Feta,

Joghurt und Käse)

- 800 g grüner Spargel (2 Packungen à 400 g)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 15 Min.



Mit kross gebratenen Bifteki
Spargel in kochende Wasser 15 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in zwei Pfannen erhitzen und Bifteki darin unter mehrmaligem Wenden mehrere Minuten kross und knusprig braten.

Bifteki auf zwei Teller verteilen Spargel ebenfalls dazu verteilen. Einige Butterflöckchen auf die Spargel geben und diese noch salzen. Servieren. Guten Appetit!