

Eingelegter Kräuterspargel

Zutaten

1 Kg Stangenspargel, oder Minis

Spargel schälen (Minis oder Köpfe werden nicht geschält), kochen und in eine Auflaufform legen und mit folgender Marinade übergießen.

Marinade

½ Bund Petersilie

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Prise Zucker

50 g Weißwein

Salz, Pfeffer

6 EL Öl

1 EL Estragon

Zubereitung

Petersilie, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, die restl. Zutaten dazu geben und verrühren.