



# Grüne Spargeln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	10 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 38 ab 2021

Grüner Spargel aus dem Steamer – einfach, schnell und voller Aroma! Durch das sanfte Dämpfen bleiben Farbe, Geschmack und Nährstoffe optimal erhalten. Als Beilage oder mit einer feinen Sauce.

## Zutaten

- 1 kg grüne Spargeln, unteres Drittel geschält
- 50 g Butter, flüssig
- ¼ TL Salz

## Zubereitung

Garraum mit Dämpfen auf 100 °C vorheizen. Spargeln auf einem gelochten Edelstahlblech verteilen, in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen, mit flüssiger Butter beträufeln, salzen.

**Dämpfen 100 °C während 10 Min.**

## Tipps

Je nach Dicke der Spargeln Garzeit um ca. 5 Minuten verlängern.

Weisse Spargeln bei 100 °C ca. 15–20 Minuten dämpfen. Je nach Dicke der Spargeln Garzeit um 5–10 Minuten verlängern.

## Zubehör

Garbehälter gelocht

