



Weißer Spargel richtig kochen

Zutaten

- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 kleines Stück Butter
- Etwas Zitronensaft (oder eine halbe Zitrone direkt ins Wasser)

Zubereitung

Den Spargel hineingeben und **bei mittlerer Hitze 8-12 Minuten ziehen lassen** – je nach Dicke der Stangen und persönlichem Geschmack. Wer ihn bissfest mag, nimmt ihn früher raus; wer ihn weich bevorzugt, lässt ihn länger im Wasser.

💡 **Tipp:** Den Spargel nicht sprudelnd kochen lassen – das macht ihn schnell faserig. Lieber bei schwacher Hitze ziehen lassen.