

1 kg weisser Spargel,  
geschält und gewaschen  
1 EL Butter  
200 g Mascarpone nature  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Frühlingszwiebeln



## gian-battistas mascarpone-spargel



*Am besten schmeckt dieses Rezept natürlich in Gian-Battistas Küche mit Spargel direkt ab seinem Feld und in Gesellschaft seiner ganzen Familie – ein Rezept, das auch nach einer Weindegustation noch ganz einfach zu kochen ist... Danke, Gian Battista!*

Die Spargelstangen in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Spargelstücke darin schwenken. Den Mascarpone begeben und weiter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im letzten Moment die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und darüberstreuen. Der Spargel sollte noch etwas Biss haben, also leicht knackig sein.

*Tipps:* Als Beilage oder einfach so mit gekochtem Schinken. Schmeckt auch mit grünem Spargel ausgezeichnet. Gian-Battista streut noch einige Schnittlauchblüten über sein Gericht.

