

Spargel-Antipasti

Zutaten:

- ca. 1 kg weißen Spargel
- ca. 1 EL Zucker
- ca. 2-3 EL weißen Balsamico
- ca. 1 EL Kräutersalz
- 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- ca. 1 TL Pfeffer ganz
- 2 Lorbeerblätter
- 3 weiße Zwiebeln
- Thymian und Rosmarin Zweige



So gehts:

5 Gläser mit ca. 300 ml Inhalt und Twist off Deckel in der Spülmaschine heiß reinigen. Den Spargel gründlich waschen und danach schälen. Die Spargelschalen mit ca. 600 ml Wasser, dem Essig, dem Zucker, Knoblauchscheiben, Kräutersalz, den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern in einem Topf ca. 10 Minuten kochen. Die Zwiebeln abpellen und in feine Ringe schneiden oder hobeln und gleichmäßig in die sauberen Gläser schichten. Jeweils einen kleinen Zweig Rosmarin und Thymian hinzugeben. Den geschälten Spargel, schräg in mundgerechte Stücke schneiden und gleichmäßig die Gläser damit befüllen. Den Sud durch ein Sieb gießen und die Gläser bis zum Rand damit auffüllen. Den Rand des Glases sauberwischen und fest mit dem Deckel verschließen.

Die Gläser 30 Minuten bei 100 Grad im Einkochtopf oder im Dampfgarer garen. Danach die Gläser auf einem Gitter abkühlen lassen. Der eingelegte Spargel passt hervorragend zu einem Abendbrot oder als Beilage zum Grillen und Vielem mehr.

