Butterspargel mit Kerbel

Spargel waschen, schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In einen flachen Topf reichlich Butter geben, etwas Salz und Zucker zugeben und die Spargelstücke darin bei kleiner Hitze dünsten. Fünf Minuten, bevor der Spargel gar ist, kleingeschnittenen Kerbel, die Schale einer halben Zitrone und Zitronenspalten zugeben und mitdünsten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und heiß servieren.