## Spargel asiatische Art

Zutaten: Riesengarnelen, weißer und grüner Spargel, Karotten, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sesamöl, Öl, trockener Sherry, Salz, Pfeffer, Sojasauce, brauner Zucker, unbehandelte Zitrone,

Spargel schräg in 4 cm lange Stücke schneiden, Karotten schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. 8eides kurz kochen (nicht zu weich), dann abgießen.

In einer großen Pfanne oder im Wok die Garnelen in Öl 1-2 min kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Dann Ingwer und Knoblauch in diesem Öl dünsten; etwas braunen Zucker zugeben. Frühlingszwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden und kurz mit dünsten. Spargel, Karotten und Garnelen zugeben, alles kurz köcheln lassen und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Sherry, Sojasauce, Zitronensaft.