



Spargel im Baconmantel

500g Spargel	waschen und schälen
durchw. Speck (Bacon) 2 Scheiben je Stange Spargel	jede Stange so in den Speck einrollen, dass der Kopf frei bleibt
1 El Butter	in einer großen Pfanne erhitzen den Spargel darin bei mittlerer Hitze langsam von allen Seiten anbraten
	Der Speck soll knusprig gebräunt sein.
	Nach ca. 20 Minuten sollte der Spargel gar sein.

Dazu schmecken neue Kartoffeln