



# Gebratener grüner Spargel im Speckmantel mit Sugo

## Zutaten für 4 Personen

- 20 Stangen grüner Spargel
- 1 Packung ORO di Parma Sugo Tradizionale Tomatensauce ( 400 g)
- 10 dünne Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- ½ Zitrone
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



---

### Schritt 1: Der Spargel

Den Spargel für 3 Minuten im Salzwasser kochen. Die gekochten Spargelstangen mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und in Olivenöl für ca. 4 Minuten anbraten.

### Verwendete Produkte



### Schritt 2: Das Sugo

Knoblauch und Chili in Olivenöl anbraten. ORO di Parma Sugo tradizionale hinzugeben und erwärmen. Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebratenen Spargelstangen servieren.