Gebratener Spargel mit GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn mit Bacon und Pfirsich

Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Den Spargel schälen und in einer Pfanne mit Butter bissfest braten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.
2. Bacon bei 160 °C auf einem Gitter im Backofen kross ausbraten.
3. Die Pfirsiche entkernen, in Spalten schneiden und mit dem Apfelsaft und Honig in einer Pfanne erwärmen.
4. Den Spargel auf den Teller legen und mit GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn belegen. Den krossen Bacon und Pfirsich ebenfalls anrichten.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 20 Stangen Spargel
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Packung GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn
- 2 Pfirsiche
- 40 g Butter
- 50 ml Apfelsaft
- 50 g Honig
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker