

SPARGELN SCHÄLEN



KURZ VORGESTELLT

Weisse Spargel gilt als die "Königin der Gemüse". Doch scheuen viele den Aufwand des Schälen und weichen auf die grünen Spargeln aus. Hier eine sehr praktische Methode.

INFORMATIONEN

1. Neben dem Schüttstein ein flaches Schneidebrett hinlegen.
2. Die Spargel in der ganzen Länge flach auf das Schneidebrett legen und schälen. So brechen die Spargeln nicht und das Schälen ist ganz einfach und geht sehr schnell.

DATEN

Idee und Foto: compactcook