



1. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und Spargel im unteren Drittel schälen. Dünne Stangen ganz lassen, dickere Stangen längs halbieren.
2. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln schräg in feine Röllchen schneiden, grüne und weiße Röllchen getrennt beiseite stellen.
3. In einer breiten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Den Spargel rundherum ca. 5 min kräftig anbraten. Knoblauch, Ingwer und weiße Frühlingszwiebelröllchen kurz mit anbraten.
4. Limettensaft, Sojasoße, Chilisoße, Rohrzucker und das Wasser dazugeben und den Spargel darin 1-2 min garen, bis er bissfest ist.
5. Parallel dazu in einer zweiten Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Bratfilets trockentupfen, schräg halbieren und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
6. Die übrigen Frühlingszwiebelröllchen unter den Spargel mischen. Spargel und Tofu anrichten, mit Sesam bestreuen und servieren.



1 Pckg.

### Taifun Bratfilets Japanische Art

500 g grüner Spargel  
2 Knoblauchzehen  
15 g frischer Ingwer  
2 Frühlingszwiebeln  
3 EL Bratöl  
2 EL Limettensaft  
3 EL helle Sojasoße  
1 EL Chilisoße  
1 TL Rohrzucker  
5 EL Wasser  
2 EL helle Sesamsaat

BRATFILETS JAPANISCHE ART

# SPARGEL SALAT

