



Grüner gebratener Spargel

Zutatenliste (4 Personen):

1 kg grüner Spargel, 200 Tomaten, 1 Stück Parmesan, Balsamico, CasaLuna-Kräuter-Salz, Casa-Luna-Rosa-Pfeffer, CasaLuna-Olivenöl, Weißwein

Zubereitung

Spargel schälen und in ca. 3 cm Stücke schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Spargel von allen Seiten goldgelb anbraten. Danach mit Weißwein ablöschen, vielleicht noch etwas Wasser, die Tomaten zugeben und dann 15-20 köcheln lassen.

Zum Anrichten den Spargel auf einen Teller legen, mit Balsamico besprühen und mit frisch gehobeltem Parmesan servieren. Auch mit Baguette und/oder Reis denkbar.