



Gebratener grüner Spargel mit Cocktailtomaten, Balsamico und Kürbiskernöl

Zutaten: 500 g Spargel, grüner
12 Kirschtomaten
2 El Aceto Balsamico
1 El Öl (Kürbiskernöl)
Salz
Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
Öl (Sonnenblumenöl)

4 Portionen

Zubereitung: Wenig Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin ca. 12-15 Minuten anbraten. Die Kirschtomaten ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Spargel geben und mitbraten. Mit Salz und frisch gemahlen Pfeffer würzen und mit dem Balsamico ablöschen. Auf einer Platte anrichten und das Kürbiskernöl darüber träufeln.

*Wir wünschen viel Spaß beim
Nachkochen und guten Appetit!*