

Grüner Spargel & Rosé

Sautierter grüner Spargel mit Kirschtomaten

Ganz nach Belieben: Vegetarisch oder vegan!

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg grüner Spargel
- 500 gr Kirschtomaten, davon 250 gr halbiert
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Eßlöffel Olivenöl
- 1/2 Teelöffel Salz (für das Kochwasser)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Frisch geriebener Parmesan nach Belieben



Zubereitung:

Den grünen Spargel waschen und die Enden abschneiden. In reichlich Wasser mit 1 Teelöffel Salz 1 Minute kochen, aus dem Wasser nehmen und gleich mit eiskaltem Wasser abschrecken, sodass der Spargel nicht weitergart. In einer großen Pfanne Olivenöl, Knoblauchzehen, die halben und ganzen Kirschtomaten sautieren und dann circa 6 Minuten auf kleiner Hitze dünsten, Spargel hinzugeben und gemeinsam noch circa 5 Minuten weiter dünsten. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazugeben und kurz erhitzen. Portionsweise auf Tellern verteilen und einen gut gekühlten Klenert Rosé dazu genießen.