



Gemischte Spargelpfanne

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 1 kg Spargel
- 2 Knoblauchzehen, 1 große Zwiebel
- 2 Handvoll Cocktailtomaten
- 65 ml Weißwein
- 80 g Parmesan (oder anderen geriebenen Käse)
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer und Petersilie

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, den unteren Anteil schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Nun die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und in Öl goldbraun anrösten.
3. Unterdessen die Cocktailtomaten waschen und bei Bedarf halbieren.
4. Im Anschluss den Spargel und die Tomaten in die Pfanne geben und kurz mit anrösten. Danach Salz und Pfeffer dazu und mit dem Weißwein ablöschen.
5. Das Ganze zugedeckt für circa fünf Minuten dünsten, bis alles bissfest ist.
6. Am Ende mit dem Käse bestreuen, mit der Petersilie garnieren und genießen.