Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Marinierter Spargel

Vorspeise Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Den Spargel waschen, nur das untere Drittel schälen. Mit Salzwasser knapp bedecken und ca. 15 Minuten nicht zu weich kochen. Inzwischen Essig, Wein, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer kräftig miteinander verschlagen. Spargel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in eine Schüssel legen. Mit der Marinade begießen und darin mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Tomaten in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten. Spargelstangen und Tomaten auf den Tellern anrichten. Den Käse in dünnen Spänen darüber verteilen. Mit Zitronenzesten servieren.

ZUTATEN

- 1200 g grüner Spargel
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Weißwein
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL grobkörniger Senf
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 50 g Parmesan
- 150 g Cherry Tomaten
- 1 Zitrone