

Gebratener Grünspargel



Zutaten:

800 g kleine Kartoffeln
500 g grüner Spargel
300 g Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Chili
2 EL Aceto Balsamico
Parmesan

Zubereitung

Kartoffeln schälen in Stücke schneiden ca. 15 Minuten in Salzwasser vorkochen. Spargel in 3 cm Stücke schneiden, Tomaten halbieren, Knoblauch und Zwiebel klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen. Spargel, Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und je nach gewünschter Bissigkeit 5 – 10 Min. braten. Alles mit Balsamico ablöschen. Kartoffeln und Tomaten unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Spargelpfanne nach Belieben mit Parmesan servieren.



Gemüse

