



## Antipasti mit weißem und grünem Spargel

### Zutaten:

1 Aubergine  
2 Spitzpaprika  
1 Zucchini  
150g Babyspargel grün  
500g Spargel weiß  
1 Zwiebel  
1 Knoblauch  
1 Holzofenbrot  
Zucker  
dunkler/heller Balsamico  
ital. Kräuter, Salz, Chilli  
Olivenöl, Parmesan



### Zubereitung:

Entfernen Sie zuerst die Kerne aus der Paprika sowie einen Teil der Schale der Aubergine, nun schneiden Sie alles in Scheiben. Die Paprika halbieren. Das Gemüse verteilen Sie auf einem Blech. Geben Sie nun sehr viel Olivenöl darüber und salzen und pfeffern das Gemüse. Nun geschnittenen Knoblauch darüber streuen. Den Ofen auf 210°C vorheizen. Das Blech für ca 10-12 Minuten hinein stellen.

Den weißen Spargel schälen und in schräge Stücke schneiden. Zwiebel Streifen schneiden. Wieder sehr viel Öl in eine heiße Pfanne geben und den Spargel anbraten. Zwiebeln darüber und auch evtl. noch etwas Knoblauch. Darüber legen Sie nun den grünen Babyspargel. Alles zusammen gut anbraten. Falls Ihnen der Spargel zu trocken erscheint geben Sie etwas Wasser hinzu und decken die Pfanne mit einem Deckel ab. Ca. 8 Minuten köcheln lassen. Jetzt braunen Balsamico hinzugeben. Nicht sparen, probieren, würzen, mit Zucker verfeinern. Das Blech aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Das Gemüse mit weißem Balsamico verfeinern, würzen. Jetzt evtl. die dunklen Stellen abziehen, damit das Gemüse schön farbig und frisch aussieht.

Den Spargel in einem tiefen Teller anrichten, das Gemüse darum anrichten, darüber, wer mag, Parmesan geben.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)