



Grüner Spargel auf Kräutersaitlingen

Zutaten:

1 Bund grüner Spargel
300g Kräutersaitlinge
200g Erdbeeren
150g Datteltomaten
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 Vanilleschote
Chilli, Salz, Pfeffer
Butter, Olivenöl
Honig
1 Orange
Erdbeeressig



Zubereitung:

Schneiden Sie die Spargel in gleich lang ab. Schneiden Sie die Zwiebel und Knoblauch in feine Würfelchen. Erhitzen Sie Öl in einer ofenfesten Pfanne. Schwitzen Sie Knoblauch und Öl darin an. Schneiden Sie die Tomaten klein. Schneiden Sie die Erdbeeren klein. Geben Sie die Tomaten in die Pfanne sowie den Spargel. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Erdbeeren oben drauf. Würzen Sie je nach Geschmack mit Chilli. Nehmen Sie Ihre Vanilleschote, kratzen Sie das Fruchtfleisch aus und geben Sie es auch in die Pfanne. Walken Sie die Orange, halbieren und den Saft über der Pfanne ausdrücken. Zum Schluss einen Schluck Erdbeerbalsamico.

Stellen Sie die Pfanne anschließend für 5-7 Minuten bei 200°C in den Ofen.

Halbieren Sie die Kräutersaitlinge und braten Sie sie in einer heißen Pfanne mit Öl aus. Geben Sie, wenn Sie mögen, noch etwas Knoblauch hinzu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Wenn Sie die Pfanne aus dem Ofen nehmen, richten Sie zunächst die Spargel auf den Tellern an. Zum Rest geben Sie ein paar Salbeiblätter, Honig und ein Stück Butter dazu und schwenken Sie alles nochmal kurz durch. Schmecken Sie ab und lassen Sie alles etwas auf dem heißen Herd einreduzieren. Richten Sie den Rest an.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)