

NEUENSCHWANDER
N

SPARGEL-ANTIPASTI



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

300g	Kirschtomaten
1kg	grüner Spargel
2	rote Zwiebeln
8 EL	heller Balsamico-Essig
7-8 EL	Olivenöl
1 Glas	Kapern
100g	grüne Oliven (Scheiben oder Würfel)
4 Stiele	Blattpetersilie
1 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer

SPARGEL-ANTIPASTI

Bereiten Sie sich auf ein kulinarisches Erwachen mit unserer mediterranen Spargel-Antipasti, die jedem Frühlingstisch Eleganz verleiht. In nur 35 Minuten zaubern Sie eine harmonische Beilage oder ein lebendiges Hauptgericht, das mit seiner Mischung aus süss und sauer, knackig und zart, jeden Feinschmecker begeistert. Perfekt abgerundet mit einem Spritzer hellem Balsamico-Essig, bietet dieses Rezept eine unvergleichliche Geschmacksvielfalt.

Zubereitung

1. Tomaten waschen und halbieren. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Stangen eventuell längs halbieren. Zwiebeln schälen, fein würfeln.
2. 3-4 EL Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Spargel darin portionsweise 5-8 Minuten braten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten und Zwiebeln im heissen Bratfett anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. Vom Herd ziehen.
3. Essig und 4 EL Öl unterrühren. Kapern grob hacken, mit Oliven untermischen. Abschmecken. Alles über den Spargel geben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Über den Salat streuen. Dazu schmeckt Parmaschinken.

Empfohlene Produkte



Condimento bianco
Balsamio
Art. 039



Natives Olivenöl extra DOP
Ligure-Riviera dei Fiori
Art. 101626



Meersalz fein
Guérande
Art. 102603



Kapern Liliput in
Prosecco
Art. 272932



Oliven grün
Art. 100100