

Warmer Spargelsalat

Vom grünen Spargel die unteren Enden schälen, dünne Stangen vom weißen Spargel schälen und beides schräg in drei bis vier Stücke schneiden, diese in Zitronen-Öl leicht braten, bis der Spargel eine hellbraune Farbe annimmt und gar ist.

Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden und zugeben. Cocktailtomaten halbieren und kurz vor Ende der Garzeit hinzufügen. Salzen, pfeffern, mit Schnittlauchröllchen und gehobeltem Parmesan bestreuen und warm servieren.
dazu frisches Baguette reichen.