



Rezept Nr. 1/13

Bratspargel mit "Salsa"

Für 4 Portionen:

500 g Tomaten	entkernen, würfeln
1 Schalotte	würfeln
Basilikum	Blättchen von 4 Stielen Basilikum hacken
	Tomaten, Schalotte, Basilikum mit
2 Essl. Balsamico	und
3 Essl. Butteröl mit Aroma	mischen und mit
Salz, Pfeffer, Zucker	würzen
1 kg Spargel	schälen und mit
1 Essl. Butteröl mit Aroma	in der Pfanne erhitzen.
etwas Salz	Spargel darin in 2 Portionen je 5-8 Min. braten, salzen.
	Spargel aus der Pfanne nehmen.
75 ml Balsamico	und
2-3 Essl. Honig	in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten einkochen.
	Spargel mit "Salsa" und "Balsamico-Soße" anrichten.

Dazu schmecken besonders gut Bandnudeln oder Spaghetti