



Bratspargel mit Salsa

Für 4 Portionen:

- 500 g Tomaten
- 1 Schalotte
- Basilikum
- Balsamico
- 3 Esslöffel Butteröl mit Aroma
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 kg Spargel
- 2 – 3 Esslöffel Honig

1. **Tomaten** entkernen und würfeln.
 2. **Schalotte** ebenfalls würfeln.
 3. **Basilikum** (ca. Blättchen von 4 Stielen Basilikum) hacken und mit den Tomaten und der Schalotte mischen.
 4. **3 Esslöffel Butteröl mit Aroma** mit 2 Esslöffel Balsamico verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend über die Tomatenmischung geben.
 5. **Spargel** schälen und mit 1 Esslöffel Butteröl in der Pfanne (in 2 Portionen) je 5 - 8 Minuten braten. Salzen und aus der Pfanne nehmen.
 6. **75 ml** Balsamico und 2 – 3 Esslöffel Honig in die Pfanne geben. Ca. 5 Minuten einkochen.
- Salsa mit dem Spargel anrichten.