

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT GEBRATENEM SPARGEL



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

- 2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)
- 500 g grüner Spargel (alternativ: weißer Spargel oder gemischt)
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- 1 EL Zucker
- 1/2 Bd. Kerbel
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- ca. 10 Cocktailtomaten
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL Weißweinessig

ZUBEREITUNG

Kerbel zupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Die Kräuter mit Chiliflocken, Cocktailtomaten, Weißweinessig und 3 EL Olivenöl verrühren.

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Spargel in 2-3 cm lange Stücke schneiden, die Spitzen etwas länger lassen. Spargelstücke langsam in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 8 Minuten braten, leicht salzen. Die Vinaigrette unter den Spargel rühren, abschmecken.

Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und mit dem Spargel anrichten. Warm servieren.