



Landhof Hermans • Reiner Hermans

Dyck 32 • Nettetal-Lobberich

Tel.: 0 21 53 49 28 – auch für Vorbestellungen

Besuchen Sie uns im Internet: landhof-hermans.de

Weißer Spargel aus der Bratpfanne

Weißer Spargel, aus der Pfanne serviert auf einem Bett aus frischem Feldsalat und Kirschtomaten.

Zubereitung

300 g Feldsalat putzen. **12 Kirschtomaten** waschen und achteln.

800 g weißen Spargel schälen, schräg in 4 - 5 cm große Stücke scheiden und mit **3 EL Fett** ca. 15 min in der Pfanne goldbraun anbraten. Er darf noch bissfest sein.

6 EL Balsamico, Salz und Zucker – nach Geschmack auch etwas **Pfeffer** – in die Pfanne geben. Alles mit einander verrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

Den Feldsalat mit den Kirschtomaten auf 4 Tellern anrichten und mit **Kürbiskernen** bestreuen.

Den noch warmen Spargel aus der Pfanne heben, auf das Salatbett legen und mit der restlichen Spargelsoße übergießen.

Großzügig mit **gehobeltem Grana Padano** bestreuen und sofort servieren.

Dazu passen **Kürbiskernbrötchen** und ein **Portugieser Rotwein**.

Guten Appetit wünscht das

Landhof-Team