

Gebratener Spargel mit Tomatenvinaigrette (Rainer Sass)

Zutaten:

- 250 g weißer Spargel
- Traubenkernöl
- Fleisch von 4 Tomaten
- je 1EL gehackter frischer Rosmarin und Thymian
- 3 EL Olivenöl
- 10 Pfefferkörner, schwarz, gemörst
- Salz
- Pfeffer
- Hauch Zucker

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in 1/2 cm dicke schräg geschnittene Scheiben schneiden. Traubenkernöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben unter ständigem Bewegen garen, etwa 3-4 Min. Mit Salz und Zucker während der Bratzeit bestreuen.

Für die Tomatenvinaigrette Tomaten enthäuten, entkernen und fein würfeln. Mit den gehackten Kräutern und Olivenöl verrühren - mit gemörstem Pfeffer bestreuen, leicht zuckern und salzen und mit dem gebratenen Spargel servieren.

Guten Appetit wünscht das Team vom Gut Kuhlra

