

Andalusische Spargelpfanne

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
grüner Spargel	1 kg
Butter	1/8 kg
Olivenöl	1/8 Liter
Knoblauch	10 Stk.
Geschälte Tomaten / Pelati	1 Dose(n) / Becher
Salz	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Geriebener Parmesan	
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	1 handvoll

Zubereitung:

Spargel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 5 Knoblauchzehen hacken und 5 Knoblauchzehen zerdrücken.

Den Spargel zusammen mit dem Salz, Zucker und dem Knoblauch im Butter/Öl - Gemisch (und ja man braucht wirklich so viel, damit es schmeckt) ca. 10 bis 12 Minuten dünsten.

Dann die Dosentomaten zerkleinert und mit wenig Saft zugeben, noch ganz kurz mitdünsten. Bevor es fertig ist, sehr viel frisch geriebenen Parmesan unterrühren und frisch zerkleinertes Basilikum darüber streuen.

Dazu schmeckt am Besten ein Baguette.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2191-Andalusische-Spargelpfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at