

Grüner Spargel mit Pinienkernen

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
grüner Spargel	600 g
Olivenöl	6 EL (Esslöffel)
Weißweinessig	2 EL (Esslöffel)
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Pinienkerne	75 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Spargel schälen, in Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und längs halbieren. Gut 2/3 des Öls mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem Spargel mischen. Pinienkerne im restlichen Öl goldbraun rösten, mit der Petersilie mischen und über den Spargel streuen

TIPP:

Weitere leckere Spargelrezepte und Bärlauchrezepte findest du in unserem Frühlingszeit-Special!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-263-Gruener-Spargel-mit-Pinienkernen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at