

Spargel mit Peperoni gratiniert in Parmesan

Für 2 Personen:

12 Stangen grüner Spargel 1 rote Zwiebel 1 rote Peperoni
6 Kirschtomaten 1 Zitrone 200 g Parmesan

Den rohen Spargel kleinschneiden und anbraten. Rote Zwiebel in Streifen schneiden und auch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten braten lassen.

Kurz bevor alles gar ist, noch Peperoni und Kirschtomaten hinzugeben.

Auf ein Blech mit Backpapier geben mit Salz und Pfeffer würzen und oben drauf etwas geriebene Zitronenschale und viel Parmesan geben.

In den Ofen (nur Oberhitze).

Steffen Henssler am 30. Juni 2020