

Spargel in Olivenöl, Tapenade oder Bärlauch-Pesto

Für 2 Personen:

8 Stangen weißer Spargel	4 EL Olivenöl	100 ml Wasser
100 ml Olivenöl	1 Limette	40 g Parmesan
1 Msp. Gewürzsalz		

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen, der Länge nach halbieren und bei mäßiger Hitze in einer Pfanne mit Olivenöl für 6-7 Minuten unter gelegentlichem wenden braten lassen. Das Bärlauch Pesto Glas öffnen und zuerst 100ml Wasser und anschließend 100ml Olivenöl dazugeben.

Das Glas fest mit dem Deckel verschließen und einmal kurz durchschütteln.

Den Spargel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Spargelstangen auf einem Teller anrichten und mit 1 Prise Gewürzsalz bestreuen.

Limettenschale direkt über den Spargel reiben und etwas Limettensaft darüber träufeln.

2 EL Bärlauchpesto auf dem Spargel verteilen und Parmesan fein darüber reiben.

Steffen Henssler am 22. April 2021