

Gratinierter grüner Spargel mit Mozzarella

Für 2 Personen:

1 Bund grüner Spargel	2 EL Butterschmalz	3 grosse Tomaten
$\frac{1}{2}$ rote Peperoni	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	Gewürzsalz
Pfeffermix	Avocado-Topping	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2-3 EL Olivenöl	6 Blatt Basilikum	100 g Mozzarella, gerieben

Die Enden vom Spargel abbrechen. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel im heißen Öl anbraten.

In der Zwischenzeit Tomaten vierteln, Fruchtfleisch herausschneiden und die Tomaten fein würfeln. Peperoni in dünne Ringe schneiden.

Zwiebel fein würfeln. Tomaten, Peperoni und Zwiebel in eine Schüssel geben und mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Avocado Topping würzen.

Zitronenhälfte auspressen und Zitronensaft zur Tomatensalsa geben.

Olivenöl dazugießen und alles gut vermengen.

Spargel aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen, zur Tomatensalsa geben, kurz unterrühren und anschließend die Tomatensalsa auf dem Spargel verteilen. Zum Schluss Mozzarella darüberstreuen.

Dann alles unter dem heißen Backofengrill gratinieren. Herausnehmen und servieren.

Steffen Henssler am 11. April 2024