

Spargel mit lauwarmem Tomaten-Salat

Für 4 Personen

1 kg Spargel 500 g kleine Kirschtomaten 1 Bund Petersilie
3 EL Balsamico-Essig 3 EL Olivenöl 1 Chilischote
Salz, Pfeffer, Zucker

zum Braten:

Olivenöl

Spargel schälen und bissfest dämpfen oder kochen. Tomaten halbieren und den Stielansatz entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten etwa $\frac{1}{2}$ Minute darin braten. Dabei salzen, pfeffern und zuckern. Die Tomaten in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen. Chilischote entkernen und fein hacken. Die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Die Tomaten mit Olivenöl, Essig, Petersilie und Chili vermengen - nach Geschmack noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen - und zum Spargel servieren.

Rainer Sass am 16. Februar 2020