

GRÜNER SPARGEL MIT PARMESAN



Dieses super schnelle Rezept ist eine einfache Vorspeise, einfach ein Snack zwischendurch oder auch eine leckere Beilage. Gerade zum Grillen ist das Gericht perfekt. Du kannst den Spargel in einer Pfanne, am besten mit Rillen, oder auf dem Grill zubereiten. Nach Belieben könnt ihr noch Pinienkerne mit in der Pfanne rösten.



Zubereitungszeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

SPARGEL

Erhitze das Olivenöl und brate den Spargel darin für 3 Minuten von allen Seiten an. Gib die Balsamico Creme und Salz und Pfeffer darüber. Hoble den Parmesan und gib einen Teil mit in der Pfanne, bis er geschmolzen ist. Serviere den Spargel dann mit dem übrigen Parmesan. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

SPARGEL:

- 2 EL** Olivenöl
- 400 g** grüner Spargel
- 1 EL** Balsamico Creme
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 40 g** Parmesan