

Gourmet-Tipp

Spargel Mediterran

Zutaten (für 2 Personen)

- Ca. 700 gr. Spargel
- 4-6 mittelgroße Kartoffeln
- 100ml Olivenöl
- Parmesan am Stück
- Schnittlauch

Zubereitung

Ausreichend Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker und etwas Butter zum Sieden bringen. Den Spargel schälen und im Sud ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln gar kochen.

Den Parmesan (oder Pecorino) fein hobeln. Das Olivenöl erwärmen, so dass es den Käse gerade zum Schmelzen bringt.

Spargel und Kartoffeln auf den Tellern anrichten, den Parmesan darüber streuen und das heiße Olivenöl darüber träufeln. Der Käse schmilzt und gibt dem ganzen ein unverwechselbares Aroma.

Über das Ganze nach Geschmack etwas Schnittlauch streuen und mit schwarzem Pfeffer würzen.

Guten Appetit !