

Gebratener Grünspargel-Mix

Zutaten für 4 Portionen – Zubereitungszeit ca. 40min

- 1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 1kg grüner Spargel
- ½ kg Cocktailtomaten
- 1 Bund Bundzwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Frische Kräuter (Thymian, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch...)

Nach Belieben:

- Gekochte Eier
- Walnüsse
- Käse



Alle Zutaten finden Sie in unserem Shop!

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 10 min vorkochen.

Grünen Spargel waschen, am unteren Ende abschneiden und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Bundzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Öl in großer Pfanne erhitzen und Kartoffeln 5 min darin anbraten. Spargel und Zwiebeln hinzugeben und würzen. Nochmal 5-10 min weiter braten. Tomaten dazu geben und kurz mitgaren.

Nach Belieben mit Käse, Walnüssen, und / oder gekochten Eiern anrichten und mit Kräutern und Bundzwiebeln garnieren.

Das Gericht schmeckt auch sehr gut als Beilage zu Gegrilltem!