

Warmer Spargelsalat

Zutaten:

- 1 kg grüner Spargel
- 200 g Cocktailtomaten
- Salz & Pfeffer
- 50 g Parmesan
- 1 Pck. TK Garnelen
- Etwas Zitronensaft
- 3 Knoblauchzehen

Salatsoße:

- Saft einer Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- ¼ TL Agavensirup

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 2



Zubereitung:

Spargel waschen, die unteren holzigen Enden abschneiden, im unteren Drittel schälen.

Tomaten waschen & halbieren. Parmesan hobeln.

Die Salatsoße bereiten, Zitronensaft mit Agavensirup, Salz, Pfeffer verrühren, Olivenöl zufügen & gut verrühren.

Spargel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten (evtl. Portionsweise, nach & nach mehr zugeben) bis er bissfest ist, Tomaten zufügen, kurz mit braten, zur Seite stellen.

Knoblauchzehen schälen & halbieren, Garnelen abbrausen, trocken tupfen & mit Knoblauch in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten mit Zitronensaft beträufeln.

Spargel-Tomaten auf Teller anrichten mit Salatsoße beträufeln, Garnelen & Parmesan obenauf.