



COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

1kg grünen Spargel
100 g Kirschtomaten
3 EL Columella I
Parmesan (frisch gehobelt)

Olivenöl
Salz und Pfeffer
Zucker

SPARGEL-ANTIPASTI

Den grünen Spargel schälen (nur am unteren Drittel schälen, der Rest ist zart) und anschließend im Olivenöl anbraten.

Den Spargel solange braten, bis er etwas Farbe annimmt.

Die Kirschtomaten halbieren und kurz in der Pfanne mit anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 3 EL Columella I und etwas Zucker vorsichtig unterrühren und in der Pfanne ziehen lassen.

Auf einen Teller anrichten und frisch gehobeltem Parmesan darüber geben.

Kann man warm oder auch kalt genießen!!!