

Gebratener grüner Spargel mit getrockneten Tomaten und Bärlauch-Dip

Für 4 Portionen

750 g	grünen Spargel	Für den <u>Spargel</u> im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden, je nach Dicke der Stangen der Länge nach halbieren.
1	Zwiebel	pellen und fein würfeln, beiseitestellen.
10	getrocknete Tomaten (in Öl)	in feine Streifen schneiden, beiseitestellen.
3 EL	Pinienkerne	in einer Pfanne ohne Fett anrösten, beiseitestellen.
2 EL	Olivenöl	Spargel in einer Pfanne in rundherum anbraten. Zwiebeln und getrocknete Tomaten zugeben und mitbraten. In zwei Schritten mit insgesamt
150 ml	Gemüsebrühe	ablöschen, zwischendurch einkochen lassen. Der Spargel soll am Ende der Garzeit noch bissfest sein, die Brühe eingekocht. Mit
	Salz Pfeffer Zucker Zitrone	würzen.
		Spargel mit Olivenöl beträufeln, mit Pinienkernen bestreuen und nach Wunsch mit Bärlauch-Dip und geröstetem Graubrot servieren.
		<u>Bärlauch-Dip</u> auf Vorrat, jeweils
1/3	Bärlauch	
1/3	Butter	
1/3	Schafskäse	
1 EL	Olivenöl	pürieren, mit
	Salz, Chiliflocken	
	Zitrone	
	Zucker	würzen.

Variationen: Gebraten Spargel und Bärlauch-Dip zu Spaghetti servieren, hierzu den Spargel eventuell dritteln. Oder statt Barlauch-Dip einfach Olivenöl, Parmesankäse, Pinienkerne und Kräuter auf den Spargel geben.