



Gebratener Spargel an Balsamico Paprika-Sauce

Ob als Hauptspeise oder Beilage, dieses schnelle und unkomplizierte Gericht ist ein purer Genuss. Hier trifft gebratener Spargel auf eine köstliche Balsamico Paprika-Sauce mit frischem Parmesan.

Zutaten

4 Portionen

2 Stück Paprika rot und gelb
1 Stück Zucchini
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
50 ml Weißwein
Byodo Meersalz
Pfeffer
1 EL Oregano, frisch
1 EL Aceto Balsamico di Modena IGP
500 g Grüner Spargel
Parmesan
Zitronenabrieb

Zubereitung

Die Paprika und Zucchini sehr klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Bratöl erhitzen und das Gemüse darin ca. 2-3 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Die Pfanne mit einem Deckel

verschließen und ca. weitere 5-7 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben. Oregano und Balsamico untermischen und ca. 5 Min. stehen lassen.

Den grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und mit Bratöl in der Grillpfanne braten. Er ist fertig, wenn er etwas Farbe bekommen hat.

Die Sauce nochmals vermischen und lauwarm mit Parmesan und etwas Zitronenabrieb über den Spargel geben.

Schmeckt köstlich als Vorspeise mit etwas Brot oder auch als Hauptspeise oder Beilage.