

Grüner Spargel mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.



Foto: Stefan Kristoferitsch

Verfasser: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zutaten:

1 kg Spargel grün
6 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Balsamico
Salz
Pfeffer
1 Stk. Parmesan

Zubereitung:

Grünen Spargel bei Bedarf an den unteren Enden schälen, anschließend kochenden Salzwasser 3–5 Minuten bissfest garen, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Aus Kürbiskernöl, Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten und über den Spargel gießen. Zum Schluss großzügig Parmesan darüber hobeln.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeit: Leicht

Personenanzahl: 6

Rezeptart: Vorspeise