

gebratener violetter Spargel mit getrockneten Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

30 Min
leicht



Zutaten

Zutaten für 4 Personen

violetter <u>Spargel</u> ; alternativ grüner <u>Spargel</u>	1000 gr.
Olivenöl extra vergine	3 EL
getrocknete Kirsch- oder Eiertomaten in Olivenöl	8 Stück

Frühlingszwiebeln frisch, geschnitten	2 Stängel
jeweils 1/2 TL getr. Oregano, <u>Rosmarin</u> , Thymian, Basilikum und grobes Meersalz	etwas
Diabolozucker oder brauner Zucker mit etwas Zimt, Muskat, Kardamon, Nelke, Chili,	1 TL
Pfeffer aus der Mühle weiß	etwas

Zubereitung

Gesamtzeit:

30 Min

- 1. Den Spargel waschen, untere Enden abschneiden und je nach Länge in mundgerechte Abschnitte teilen. Das Olivenöl in einer großen, flachen Pfanne erhitzen und die getrockneten Kräuter mit dem Salz in einem Mörser zerkleinern, dann kurz im Öl anbraten. Die Spargelabschnitte zugeben und etwa 12-15 Min. vorsichtig anbraten (der violette Spargel wird ansonsten überwiegend grün). Inzwischen die getrockneten Tomaten zerkleinern. Spargel mit dem Diabolo-Zucker bestreuen und pfeffern. Die Herdfläche ausschalten und die Tomatenstücke zusammen mit den Frühlingszwiebeln unterrühren und kurz erwärmen. Zusammen mit dem Bratensaft servieren.