

# Spargel mit Balsamico-Tomaten-Dressing

Spargel-Gerichte » Spargel-Salate

## Zutaten (5 Portionen)

- » 500g Spargel (grün)
- » 50g Pinienkerne
- » 25g Parmesan
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Balsamico Essig
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 375g Tomate(n)
- » 7 EL Olivenöl

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Für das Dressing Essig, gepressten Knoblauch, gehäutete, entkernte und gehackte Tomaten und 5EL Olivenöl in einer Schüssel mischen. Beiseite stellen.
2. Geputzten Spargel mit restlichem Olivenöl bestreichen. Auf einem geölten Grillrost über Kohleglut oder unter einem vorgeheizten, mäßig heißen Grill 5-6min grillen, bis das Gemüse weich ist.
3. Gegrillten Spargel auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Das Balsamico-Tomaten-Dressing darüber verteilen, mit Pinienkernen und Parmesankäse bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.

angelegt am: 30.03.2006

Rezept-Nr: 1990

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke