

Braten Rezepte

Gebratener Grüner Spargel Mit Feta

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Spargel, Vegetarisch, Vorspeise

1 kg Grüner Spargel	1 Essl. Balsamico
200 g Feta	1 Bund Basilikum
2 Eier, hart gekocht	Salz
100 ml Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle

Feta in kleine Würfel schneiden, Eier pellen und grob hacken. Basilikumblätter, bis auf ein paar zur Dekoration, in Streifchen schneiden. Spargelenden abtrennen, Stangen nur am unteren Ende mit einem Sparschäler schälen.

Anschließend den Spargel 5 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren. Dann abtropfen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den abgetropften Spargel 3-4 Minuten anbraten, er sollte etwas Farbe annehmen. Leicht salzen und pfeffern.

Spargel auf eine Platte geben. Balsamico in die Pfanne geben und dabei mit einem hölzernen Kochlöffel den Bratensatz schön frei schaben. Basilikum hineinrühren und alles sofort über den Spargel träufeln. Mit gehackten Eiern und den Fetawürfeln bestreut und einigen Basilikumblättern dekoriert, lauwarm servieren.