

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit gebratenem Spargel



Zutaten für 4 Portionen:

2 Käserei Champignon Hoch-Genuss, Zimmertemperatur
500g grüner Spargel, alternativ: weißer Spargel oder gemischt
4EL Olivenöl
1EL Zucker
½ Bd. Kerbel
½ Bd. Schnittlauch
ca. 10 Cocktailtomaten
1TL Chiliflocken
1EL Weißweinessig
Salz



Zubereitung:

Kerbel zupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Die Kräuter mit den Chiliflocken, Cocktailtomaten, dem Weißweinessig und 3EL Olivenöl verrühren. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Spargel in 2-3cm lange Stücke schneiden, die Spitzen etwas länger lassen. Spargelstücke langsam in einer beschichteten Pfanne mit 1EL Olivenöl ca. 8 Minuten braten, leicht salzen. Die Vinaigrette unter den Spargel rühren, abschmecken. Käserei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und mit dem Spargel anrichten. Warm servieren.