



R e z e p t



## Grüner Spargel mit Passe Pierre und Kerbel

### Zutaten für 4 Personen

- 600 g grüner Spargel, dünne Stangen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml weißer Vermouth
- 100 g Passe Pierre
- 2 Tomaten, klein gewürfelt
- 1 Esslöffel fein gehackte Kerbelblättchen
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

### Zubereitung

- Den Spargel unten schälen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
- Frühlingszwiebeln mit ihrem Grün in Stücke von derselben Größe wie den Spargel schneiden. Knoblauch fein hacken.
- Passe Pierre mit heißem Wasser übergießen, 5 Minuten stehenlassen, dann kalt abspülen und abtropfen lassen.
- Knoblauch und Frühlingszwiebeln 5 Minuten im Olivenöl andünsten, Spargel einrühren, mit dem Vermouth ablöschen und weitere 5 Minuten dünsten, dabei salzen und pfeffern.
- Tomatenwürfel dazugeben und zum Schluss die Kerbelblättchen.
- Lauwarm servieren.

„Alles in Butter“ vom 13. April 2024  
Autor: Helmut Gote  
Redaktion: Heiko Hillebrand