

Grüner Spargel mit Tomaten und Burrata

Zutaten für 2 Portionen

- 400 g Mini-Tomaten
- 450 g grüner Spargel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Honig
- 2 EL Balsamico-Essig (hell)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Burrata (á 100 g)
- 3 EL Olivenöl



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung: Grüner Spargel mit Tomaten und Burrata

1. Wasche die Tomaten und halbiere sie.
2. Wasche die Lauchzwiebel und schneide sie in Ringe. Schäle den Knoblauch und würfel ihn klein.
3. Wasche den Spargel. Schneide die Enden ab und teile ihn in der Mitte.
4. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Brate die Frühlingszwiebel und den Spargel darin 4-5 Minuten an.
5. Gib die Tomaten und den Knoblauch dazu. Salze und pfeffer das Gemüse. Verrühre den Honig mit Balsamico-Essig und gieße ihn über das Spargelgemüse. Brate es 5 Minuten bei schwacher Hitze weiter.
6. Richte den grünen Spargel mit Tomaten und Burrata auf eine Teller an. Beträufel den Käse nach Belieben etwas gutem Olivenöl und Basilikum oder verteile etwas Basilikum Pesto darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

