



Spargelpfanne

mit Kochschinken

Zutaten (für 3 Personen)

- 500 g frischer Spargel
- 8 - 10 Kirschtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Kochschinken
- Pfeffer, Meersalz
- 2 - 4 Löffel Balsamico Essig
- frische Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Dill)
- Baguette



Zubereitung

Den grünen Spargel gar nicht bis wenig schälen und in fünf bis acht Zentimeter kleine Stücke schneiden (Spitzen separat). Dann die Spargelabschnitte und den gewürfelten Kochschinken anbraten.

Danach die klein gewürfelte Zwiebel, die Spargelspitzen und zuletzt die halbierten Kirschtomaten hinzugeben. Alles mit dem Balsamico ablöschen und bei geringer Hitze reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackten Kräuter hinzugeben. Fertig!

Dazu ein frisches Baguette ... das ist so richtig lecker!

Guten Appetit!

... wünscht Rezept-Einsender Dirk Wolf

