Rezept

# Spargel-Tomaten-Gemüse

Ein Rezept von Spargel-Tomaten-Gemüse, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | weißer Spargel |
| **2** | Frühlingszwiebeln |
| **1 EL** | Butter |
| **100 g** | Crème fraîche |
| | Pfeffer |
| **200 g** | Cocktailtomaten |
| **1 Bund** | Basilikum |
| **50 ml** | trockener Weißwein (ersatzweise Wermut + 1 EL Zitronensaft; beides nach Belieben) |
| | Salz |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel schälen, die holzigen Enden großzügig wegschneiden und die Stangen schräg in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter in Streifen schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin bei mittlerer Hitze 4 Min. anbraten. Die Tomaten dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Nach Belieben mit dem Wein ablöschen, kurz köcheln lassen und die Crème fraîche dazugeben. Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles kurz einkochen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Basilikum bestreuen.