

# VORSPEISE

## Marinierter Spargel mit Parmaschinken



## ZUTATEN

für 2 Personen

6 Stangen weißer Spargel  
3 Stangen grüner Spargel

### Marinade

150g (bunte) Kirschtomaten  
1 Stange Frühlingszwiebeln  
2 EL Taggiasca Oliven  
2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Petersilie  
50g Geflügelbrühe

### Zum Abschmecken

Olivenöl  
Saft und Zeste der  
Bio-Zitrone, Salz & Pfeffer

### Topping

Rucolasalat  
Parmaschinken

## ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen
2. Spargelenden abschneiden
3. Spargel mit etwas Öl bei mittlerer Hitze knackig braten

### Marinade

1. Kirschtomaten würfeln
2. Kräuter hacken
3. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
4. Zutaten in einer Schüssel vermengen
5. mit Olivenöl, Taggiasca Oliven, Geflügelbrüh, Zitronensaft & Zeste, Salz & Pfeffer abschmecken
6. Spargel in einem Teller anrichten,
7. Marinade großzügig verteilen
8. mit Toppings garnieren & genießen!

**Tipp:** für eine vegane Vorspeise,  
einfach den Parmaschinken weg-  
lassen