Grüner Spargel mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

Vorspeise
Rezeptart

20 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Spargel grün
6 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Balsamico
Salz
Pfeffer
1 Stk. Parmesan

Zubereitung

Grünen Spargel bei Bedarf an den unteren Enden schälen, anschließen kochenden Salzwasser 3 – 5 Minuten bissfest garen, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Aus Kürbiskernöl, Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten und über den Spargel gießen. Zum Schluss großzügig Parmesan darüber hobeln.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch