

## 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, anschließend 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**