



Frühlingspfanne mit Spargel

Zubereitung

Vom Spargel den Anschnitt wegschneiden und das untere Drittel schälen. Spargel schräg in kleine Stücke schneiden.

Bona Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Gehackte Zwiebel dazugeben. Salzen, zuckern.

Halbierte Radieschen und halbierte Kirschtomaten zufügen und ein paar Minuten braten.

Auf Tellern verteilen und mit in Balsamicodressing angemachtem Rucola, Parmesan und Bärlauchpesto garnieren.

Zutaten

Grüner Spargel

Rucola

1 Stk Zwiebel

Kirschtomaten

Radieschen

Parmesan

BONA Salatdressing

BONA Pflanzenöl

Bärlauchpesto

Zucker

Salz, Pfeffer