

Grüner Spargel mit Strauchtomaten in Honig gebraten

Zutaten:

600g grüner oder violetter Spargel

200g kleine Strauchtomaten

2 EL Honig

1 EL Butter

Salz

Zubereitung:

Am Besten keine allzu dicken Stangen verwenden, dünnere werden in der Pfanne schneller und gleichmäßiger gar und sie brauchen nicht geschält zu werden. Violetter Spargel wird beim Garen auch grün, schmeckt etwas nussiger.

Den grünen oder auch den violetten Spargel an den Enden etwa 2 cm abschneiden und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Tomätchen vom Zweig nehmen und halbieren.

In einer Pfanne den Honig erhitzen bis er schäumt, die Butter dazugeben und wenn sie geschmolzen ist, den Spargel dazugeben. Zwei Minuten anbraten, dann noch die Tomaten zugeben und zusammen noch etwa 4 Minuten weitergaren, salzen und abschmecken.