

## **10-Minuten-Spargelpfanne**

4 Portionen, Zubereitung ca. 10 min.

1 kg grüner Spargel  
1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
300 g Cocktailtomaten  
2 EL Olivenöl  
(65 ml Weißwein)  
80 g Parmesan (oder 1 Packung Feta)  
Salz, Pfeffer, Basilikum

Spargel abspülen und Enden abschneiden (dickeren Spargel im unteren Drittel schälen) und in Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und im Öl anrösten. Spargel und Tomaten mitrösten, würzen und ev. mit Wein ablöschen.

Zugedeckt ca. 5 min. dünsten (je nach Spargelstärke, kosten) und mit frisch geriebenen Parmesan bestreut servieren.

Das Gericht schmeckt auch sehr gut mit Feta. Dazu den Feta in Würfel schneiden, unter den Spargel mischen und etwas schmelzen lassen.

Gutes Gelingen!