

# Spargel italienisch

## Zutaten:

1 – 1,5 kg weisser Spargel

## Zutaten Parmesansauce:

0,25 Ltr. susses Sahne, 50 g frischen Parmesan, gerieben

50 g abgelagerten Parmesan, gerieben, Muskatnuss

## Zutaten Pesto:

2 Bund frisches Basilikum, 1 Knoblauchzehe

6 EL Olivenoel, Prise Salz

## Zutaten Tomatenconcasse:

Fleisch von 2 grossen Tomaten

Salz, Zucker, gemoerster Pfeffer, Olivenoel

## Zubereitung:

Fuer die Parmesansauce susses Sahne in einer Sauteuse um 1/3 einkochen lassen – dabei die Sahne staendig mit dem Schneebesen bewegen. Jetzt nach und nach die Mischung aus

frischen und abgelagerten Parmesankäse dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Muskatnuss und evtl. etwas Salz würzen.

Für das Pesto Basilikumblätter mit einer Knoblauchzehe und einer Prise Salz in eine Moulinette geben, Olivenöl dazu und ein cremiges Pesto herstellen. Wer möchte, nimmt etwas mehr Olivenöl – das Pesto wird so etwas flüssiger und vielleicht etwas eleganter.

Für das Tomatenconcassée die Tomaten enthäuten und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit Salz, gemörserten Pfeffer und etwas Olivenöl würzen und 1 bis 2 Minuten leicht köcheln. Die Tomatenstücke dürfen nicht zerfallen.

Den Spargel schälen und mit Küchengarn bündeln. Wasser mit Salz und Zucker aufkochen und den Spargel darin 8 bis 10 Minuten kochen. Nach der Garzeit den Spargel kurz in ein Handtuch einschlagen, so wird er trocken und nimmt die Sauce besser auf.

Alle 3 Saucen mit dem gekochten Spargel servieren, ohne Kartoffel und Butter. Viel Spaß!