

# Spargel mit Tomaten und Mozzarella

## Für 2 Portionen

|                       |                  |                    |
|-----------------------|------------------|--------------------|
| 700 g weißer Spargel  | 4 Tomaten        | 2 El Olivenöl      |
| 1 Kugel Mozzarella    | 1 Bund Basilikum | 0,50 Knoblauchzehe |
| 20 g Pinienkerne      | 40 g Parmesan    | 100 ml Olivenöl    |
| Salz, Pfeffer, Zucker |                  |                    |

Den weißen Spargel mit einem Spargelschäler oder einem Sparschäler sorgfältig schälen und die unteren Enden 1 cm dick abschneiden. Die Tomaten mit einem scharfen Messer über Kreuz einritzen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Die Haut von den Tomaten abziehen. Danach die Tomaten vierteln, entkerne, mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker vermengen.

Die marinierten Tomatenviertel auf ein Backblech setzen und im 100°C heißen Umluftofen für 30 Minuten trocknen lassen. Den Spargel in kochendem Salzwasser leicht bissfest garen, mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser nehmen und kurz auf einem Tuch abtropfen lassen.

Den Spargel auf zwei Teller verteilen und die getrockneten Tomatenviertel darauf setzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und jeweils drei Scheiben auf die Tomatenviertel geben. Beide Teller auf die oberste Schiene im Backofen stellen und mit der Hilfe der Grillfunktion den Mozzarella nun schön gratinieren.

Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und mit einer fein gewürfelten, halben Knoblauchzehe, angerösteten Vorspeise Spargel mit Tomaten und Mozzarella überbacken. Pinienkerne, geriebenen Parmesan und Olivenöl in einem hohen Gefäß mit Hilfe des Pürierstabs zu einem feinen Pesto mixen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen und um den gratinierten Spargel herum verteilen und servieren.

Christoph Rüffer am 06. September 2016