

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

SPARGEL MIT BURRATA, CONFIERTEN TOMATEN & DISTAZIEN-PESTO



Spargelhof
STEINHOFF

SPARGEL MIT BURRATA, CONFIERTEN TOMATEN & PISTAZIEN-PESTO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Tomaten:

200 g Kirschtomaten

2 EL Olivenöl

1 Zweig Thymian oder Rosmarin

1 Prise Zucker & 1 Prise Salz

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 TL Zitronensaft

Für das Pistazien-Pesto:

30 g Pistazien (ungesalzen, geröstet)

1 Bund Basilikum

1 kleine Knoblauchzehe

30 g Parmesan

50 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

1 Burrata (125 – 150 g)

Dazu frisches Brot oder Ciabatta reichen.

ZUBEREITUNG

Confierte Tomaten:

Tomaten halbieren, in eine ofenfeste Form geben.

Mit Öl, Kräutern, Zucker & Salz mischen.

Bei 120 °C Umluft ca. 45 – 60 Minuten im Ofen
schmoren lassen.

Spargel rösten:

Enden abschneiden, evtl. schälen.

Mit Öl, Salz, Pfeffer & Zitronensaft marinieren.

In einer heißen Pfanne oder im Ofen bei 200 °C
ca. 12 – 15 Minuten garen, bis er goldbraun ist.

Pistazien-Pesto mixen:

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren.

Mit Zitrone, Pfeffer und Salz abschmecken

Noch mehr leckere Rezepte:

 [spargelhofsteinhoff](https://www.instagram.com/spargelhofsteinhoff)
www.spargelhof-steinhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steinhoff.de