

## Grüenspargel mit Tomaten-Concassée

### Zutaten für 2 Portionen:

---

<b>8 Stangen</b>	grüner Spargel
------------------	----------------

---

	Salz
--	------

---

<b>1</b>	Tomate
----------	--------

---

<b>1 EL</b>	Olivenöl
-------------	----------

---

	Salz, Pfeffer
--	---------------

---

1. Den Spargel waschen, ca. 3 cm schälen und die Enden abschneiden. Im Salzwasser ca. 7 Minuten kochen, dann abschrecken.
2. Die Tomaten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Spargel unter Wenden erhitzen und warmstellen.
4. Die Tomaten in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze leicht schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Spargeln auf Teller anrichten und die Tomaten darüber geben.