
Grüner Spargel mit Parmesan und Olivenöl

Mit diesem Gericht können Sie spontan und ganz schnell sich selbst und viele Freunde glücklich machen. Hauptsache alle Produkte sind von bester Qualität. Und während der quietschfrische grüne Spargel blanchiert wird, könnte man vielleicht schon mal an dem ofenfrischen, duftenden, krossen Baguette zupfen und das erste Gläschen Wein probieren...?

Zutaten

4-6 Stangen grüner Spargel
2 EL sehr gutes Olivenöl
60g Parmesan, grob gerieben
Oliventomaten
Schwarze Oliven
Salz und Pfeffer
aus der Mühle
1 frisches Baguette

Zubereitung

1. Den Spargel putzen und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.
 2. Herausnehmen, auf eine Platte legen, das Olivenöl darüber geben und mit Parmesan bestreuen.
 3. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
 4. Mit frischem Baguette, Oliventomaten und schwarzen Oliven servieren
-