



### Spargel-Piccata mit Tomaten

Menge	Zutat	Zubereitung
250 g 3 1 EL 1 TL	Spargel weiß Liter Salz Zucker	waschen, gründlich schälen, holzige Enden abschneiden, Stangen halbieren. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und in das Wasser geben und den Spargel darin 6 Min. garen. Mit der Schaumkelle herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. <b>Das Kochwasser aufheben!!!</b>
2 100 g $\frac{1}{2}$ TL etwas etwas 3 EL	Eier Parmesan Salz Pfeffer Mehl Butterschmalz	aufschlagen und mit (frisch gerieben) verquirlen und mit und würzen. Die Spargelstangen in wenden und durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen. In hellbraun ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren im Backofen aufwärmen.
12 4 Blätter 1 Zehe 3 EL	Kirschtomaten Basilikum Knoblauch Olivenöl  Salz, Pfeffer	waschen, halbieren. waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden, hacken. in einer großen Pfanne erhitzen, Tomaten und Knoblauch darin schwenken, mit würzen und zum Schluss die Basilikumblätter zugeben. Pfanne zur Seite stellen.
500 g	Spagetti	im Spargelwasser garen. (Das gibt den Nudeln den besonderen Pfiff), abgießen. Die Pfanne mit den Tomaten aufwärmen, Nudeln zugeben und vorsichtig schwenken. Die Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten und die ausgebackenen Spargelstücke darauf verteilen.