



THOMY

JUST FOR PFANN'

ZUTATEN

8 Stange	weißer Spargel
8 Stange	Grüner Spargel
1 Stk	gelbe Bete
3 Stange	Frühlingslauch
50 g	getrocknete Tomaten
1 Bund	Als Deko ein paar essbare Blüten und junger Mangold
1 Flasche	Öl und etwas Butter zum Braten
1 Prise	Salz und Pfeffer aus der Mühle
20 g	Thomy Französische Mayonnaise

ANWEISUNG

Schritt 1	Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Dann in schräge, mundgerechte Stücke schneiden.
Schritt 2	Öl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin für fünf Minuten leicht anbraten. Pfanne abdecken und nochmal 5-7 Minuten leicht dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schritt 3	Gelbe Bete schälen (Handschuhe benutzen). Dann in dünne Scheiben raspeln. Getrocknete Tomaten halbieren. Frühlingslauch putzen und in schräge Ringe schneiden.
Schritt 4	Gelbe Bete, Tomaten und Frühlingslauch unter den fertigen Spargel mischen. Blüten und jungen Mangold als Deko über dem Spargel verteilen. Zusammen mit der THOMY Mayonnaise à la française servieren.