



THOMY

JUST FOR PFANN'

ZUTATEN

Stange Grüner Spargel

Stange Grüner Spargel

Stk Ringelbete

Stange Frühlingslauch

g getrocknete Tomatenfilets

Bund Als Deko ein paar essbare Blüten und junger Mangold

Flasche Olivenöl

Prise Salz, Pfeffer

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.