



Gebratener Spargel mit Orangen und Radicchio

ZUTATEN

(für 4 Personen)

600 g Spargel

1 Bund Brunnenkresse

1 Kopf Radicchio

2 Orangen

3 EL Castello Zacro Orangen-Olivenöl

2 EL Condimento Balsama Bianco originale

1 EL Honig

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Spargel schälen, Enden abschneiden. 1 Orange auspressen. Die zweite Orange schälen und das Fruchtfleisch filetieren.

Radicchio und Brunnenkresse waschen und trockentupfen.

Öl in der Pfanne erhitzen, Spargel darin kurz anbraten, den Honig darüber geben einrühren und leicht karamellisieren lassen. Es sollte sich jetzt etwas Saft vom Spargel bilden. Mit Orangensaft und Balsamico ablöschen, Deckel aufsetzen und den Spargel bissfest garen (ca. 8-10 Minuten). Orangenfilets zugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Salat anrichten, mit Brunnenkresse garnieren.

Geschmack erleben.