



Spargel mit gebratenem Mozzarella

Für 2 Personen

12 Stangen mittelgroßer grüner oder weißer Spargel

1 große Rolle Mozzarella

80g gehackte Cashewnüsse (oder Mandeln)

100g geriebener Parmesan

Etwas Salz und Pfeffer

Etwas Olivenöl

Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem köchelnden Wasser 15-20 Minuten blanchieren, sodass er noch nicht weich ist.

Die Mozzarella-Rolle in Scheiben schneiden.

Den geriebenen Parmesan mit den gehackten Nüssen mischen, salzen und pfeffern.

Die Mozzarella Scheiben in dieser Mischung wenden.

Den Spargel abgießen und abtropfen lassen.

2 Pfannen bereitstellen.

In beiden Pfannen je 1-2 Esslöffel Olivenöl erhitzen.

Den Spargel in 1 Pfanne geben.

Die Mozarellascheiben in die Andere.

Den Rest der Parmesan/ Nußmischung über den Spargel geben.

Mozarella wenden, wenn er beginnt, leicht zu schmelzen.

Den Spargel ebenfalls wenden.

Sobald der Käse auch von der anderen Seite schmilzt, Pfanne vom Herd nehmen.

Käse auf die Teller verteilen, ebenso den Spargel und



Guten Appetit!