



Grüne Spargeln mit Frühlingszwiebeln und Tomaten

500 g grüne Spargeln	waschen, hinteres Drittel schälen, Enden grosszügig abschneiden. Spargeln leicht schräg in ca 3 cm lange Stücke schneiden, im Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abkühlen, abschütten
2 Tomaten	waschen, Stielansatz heraus schneiden, auf der Gegenseite ein Kreuz einschneiden, für 20 Sekunden in kochendes Wasser geben, sofort heraus schöpfen, in Eiswasser abkühlen, schälen, quer halbieren, Kerne entfernen, in Stücke schneiden
1 Bund Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, weisse Zwiebel abschneiden, je nach Grösse vierteln oder sechsteln. Grüne Zwiebelteile leicht schräg in passende Stücke schneiden, beiseite stellen
1 EL Butter 1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, weisse Frühlingszwiebeln andünsten, Spargelstücke beifügen
½ dl Weisswein	ablöschen, Spargeln und weisse Frühlingszwiebeln weich dünsten. Nun die grünen Frühlingszwiebelteile beifügen und kurz mitdünsten. Ganz am Schluss Tomatenstücke beifügen, nur noch kurz erwärmen
1-2 EL Crème fraîche	unterrühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle Kräutergewürzsalz	abschmecken