

Spargel-Erdbeer-Pfanne

Zutaten

250g	Erdbeeren
700g	Spargel
4-6	Lauchzwiebeln
1	Knoblauchzehe
3 EL	Butter
1-2 Prisen	Zucker
250ml	Rama Cremefine zum Kochen
80g	Parmesan
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spargel schälen und schräg in 5-6cm lange Stücke schneiden.

Erdbeeren putzen und halbieren, größere Erdbeeren vierteln.
Lauchzwiebeln putzen und in dicke Ringe schneiden.
Knoblauchzehe fein würfeln oder hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3 Minuten unter Rühren andünsten. Mit 1-2 Prisen Zucker bestreuen.
Knoblauch und Lauchzwiebeln zugeben und weitere 2-3 Minuten mitbraten.

Mit Cremefine ablöschen. Geriebenen Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erdbeeren unterheben.

Dazu passt frisches Baguettebrot.