

MARINIRTER GRÜNER SPARGEL

- 1 kg grüner Spargel
- etwas Salz
- 2 Essl. Balsamicoessig
- 3 Essl. Kürbiskernöl
- 2 Essl. Sonnenblumenkerne

Von dem Spargel die Enden abschneiden und 6-8 Minuten in Salzwasser garen.
Salz, Balsamico und Kürbiskernöl verrühren. Den Spargel mit der Soße marinieren.
Vor dem Anrichten einige Sonnenblumenkerne darüber streuen.