



Das Beste aus Spanien!

GRÜNER SPARGEL MIT ROMESCO SAUCE

Zutaten für 4 Personen:

2 Tomaten	75 ml Olivenöl
1 rote Paprikaschote	0,5 TL geräuchertes Paprikapulver
3 Knoblauchzehen	ca. 2 EL Rotweinessig
50 g blanchierte Mandeln	1 kg grüner Spargel
50 g Haselnüsse	Nach Belieben Salz & Pfeffer

1. Die Tomaten, die Paprikaschote und die Knoblauchzehen mit ihrer Schale auf einem Blech in den Ofen (mit Grillfunktion) oder auf den Holzkohlegrill geben.
2. Unter gelegentlichem Wenden grillen, bis sich auf allen Seiten eine leicht schwarze Röstung zeigt.
3. Währenddessen in einer trockenen, unbeschichteten Pfanne die Haselnüsse & blanchierten Mandeln ebenfalls leicht anrösten.
4. Das gegrillte Gemüse abkühlen lassen und mit einem Messer die Haut abziehen oder leicht abkratzen.
5. Gegrilltes Gemüse, Nüsse & Olivenöl mit dem Pürierstab oder Standmixer zu einer sämigen Sauce verarbeiten.
6. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver & Rotweinessig nach Bedarf abschmecken.
7. Den Spargel je nach Belieben kochen, braten oder grillen und zusammen mit der vorbereiteten Romesco-Sauce servieren.

Tipp: Dippen! Denn gedippt schmeckt alles besser.

www.vinos.de