

## Gebratener grüner Spargel, Parmesan, Parmaschinken

Von Eva Eppard, Appenheim

### **Zutaten**

250g grüner Spargel, geputzt

50g Parmesan in feinen Hobeln

50 ml alter Balsamicoessig

4 Scheiben Parmaschinken

Etwas brauner Zucker, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Den geputzten grünen Spargel in einer Pfanne in etwas Olivenöl und braunem Zucker karamellisieren und anbraten.

Mit Balsamessig ablöschen.

Den Spargel bissfest garen, auf eine Platte geben und anrichten.

Parmesanhobel darauf verteilen und mit Parmaschinken garnieren.