



Gebackener Parmesan Spargel mit Garnelen und Basilikum - Tomaten

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine saisonale , „köstlich stimmige“ Kombination

Zutaten

- Für den Parmesan Spargel:
 - 1,2 kg weißer Spargel
 - 100 g frisch geriebenes Toastbrot ohne Rinde und 100 g geriebener Parmesan, gemischt
 - 2 ganze Eier mit 2 El Milch und 1 Prise Salz verklappert
 - Etwas Mehl
 - Butterschmalz zum heraus backen
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 16 rohe, geschälte Garnelen ohne Darm (Je nach Größe)
 - 1 El Olivenöl
- Für die Basilikum - Tomaten:
 - 8 Stück vollreife Freilandtomaten
 - 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
 - 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 1 Handvoll frischer Basilikum in Streifen geschnitten
 - 1 Spritzer weißer Balsamico
 - 1 El Olivenöl
 - Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Parmesan Spargel:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, die holzigen Enden weg schneiden, besonders dicke Stangen in der Länge halbieren.

Schritt3

Mit Mehl rund herum bestäuben und durch die Ei - Milch Mischung ziehen. Dann in der Semmelbrösel - Parmesanmischung wälzen, etwas andrücken.

Schritt4

In reichlich Butterschmalz heraus braten, immer wieder wenden, ringsherum knusprig werden lassen.

Schritt5

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Die Basilikum-Tomaten:

Schritt7

Aus den Tomaten die Blüte schneiden und kurz für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, sofort wieder kalt abschrecken. Abziehen, vierteln und die Kerne heraus schneiden.

Schritt8

Die Zwiebel - und Knoblauchwürfel in Olivenöl glasig andünsten, Basilikum Streifen und die Tomatenwürfel nur ganz kurz unterschwenken; salzen pfeffern.

Schritt9

.

Schritt10

Die Garnelen:

Schritt11

In etwas heißem Olivenöl nur ganz kurz, ca. 1 min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze glasig durchgaren lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag.

Schritt13

Den appetitlich krossen Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten, darüber die Basilikum - Tomaten aufteilen und die warmen Garnelen aus der Pfanne dazu anrichten, sofort servieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** basilikum, garnelen, spargel **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackener-parmesan-spargel-mit-garnelen-und-basilikum-tomaten/>