

# Wildspargeln mit Cedro-Basilikum-Pesto

Spargeln	1 Bund 500g ca.
Cedro	½
Tomaten getrocknet	5 Hälften
Basilikum-Pesto	2 Esslöffel gehäuft
Zitronenthymian gemahlen	3 Teelöffel
Anis gemahlen	1 Esslöffel
Fenchel süß gemahlen	1 Teelöffel
Koriander gemahlen	1 Teelöffel
Sojarahm	100ml
Wasser	nach Belieben
Pflanzenbutter	2 Esslöffel
Salz	
Pfeffer	



**Cedro** waschen, halbieren und in ca. 3cm kleine Stückchen schneiden

**Spargeln** waschen und die holzigen Ende abschneiden

**getrocknete Tomaten** in kleine Stückchen schneiden

**Cedro, Basilikum-Pesto, Sojarahm.** ca. 30ml **Wasser** und **2 Teelöffel Zitronenthymian, wenig Salz** und **Pfeffer** in ein Mixerglas geben – alles pürieren und beiseite stellen (eventuell mehr Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist)

**Pflanzenbutter** bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen, **1 Teelöffel Zitronenthymian** und die **weiteren Gewürze** einrühren, die **Tomatenstückchen zugeben** und alles bei gleicher Hitze braten lassen

inzwischen die **Spargeln** in ca. 5cm lange Stücke schneiden und **zu den Tomaten dazugeben** – gut durchrühren und nochmals für ca. 5 Minuten braten lassen

am Schluss die **Cedro-Pesto-Sauce** unterrühren, kurz erhitzen – fertig!

**Wildspargeln und Cedri in Bio-Qualität findet Ihr in unserer Umgebung bei Casa dei Saporì, Möriken**