Spargel mit gebackenem Feta und Rhabarberchutney

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chili putzen und in feine Ringe schneiden. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 2-3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Chili und Rhabarber darin andünsten. Honig hinzufügen und mit Essig ablöschen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 30-35 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Spargel waschen, den weißen schälen und bei beiden die holzigen Enden entfernen. Spargel in Stücke schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin unter wenden 8-10 Minuten anbraten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

3. Zeitgleich den Schafskäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech krümeln, mit etwas Öl beträufeln. Im Backofen unter dem Grill 5 Minuten grillen, herausnehmen. Spargel mit Schafskäse auf einer Platte anrichten, Chutney in einem Glas dazureichen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

3-4 EL	Olivenöl Portugal ´Risca Grande´ nativ extra
75 ml	Condimento Bianco, PREMIUM
	Rübenzucker

Weitere Zutaten

2 Rote Zwiebeln
1 rote Chilischote
500 g Rhabarber
100 g Honig
700 g weißer Spargel
700 g grüner Spargel
20 g Butter
200 g Feta
Salz, Pfeffer