Gebratener grüner Spargel mit Cherrytomaten in Weißweinsud mit Polenta

Zutaten für den Spargel (etwa 3 Personen)

500	g	grünen Spargel (frisch!!!)
1	EL	Olivenöl
20		Cherrytomaten
		Salz, Pfeffer, Agavendicksaft (Zucker), Weißwein, Hefeflocken

Zutaten für die Polenta (etwa 3 Personen)

1	Becher	Polenta
1	Becher	Wasser
1	EL	Brühe
½	Pack	TK Basilikum (oder frischen Gehackten)

Zubereitung

Polenta mit Wasser und der Brühe in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit aufgenommen ist, wieder 1 Becher Flüssigkeit hinzugeben. Ab etwa 15-20 Minuten ist die Polenta essbar. Sie sollte etwa Kartoffelpüreekonsistenz haben. Dieses Procedere kann allerdings über Stunden fortgeführen. Direkt vor dem Servieren das Basilikum einrühren.

Von dem **Spargel** die letzten 3-4cm abschneiden und entsorgen. Den Rest in etwa 3 gleich große Teile schneiden. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.

Das letzte Drittel Spargel waschen, NASS in das Öl geben und 5 Minuten anbraten (unbedingt Wecker stellen!!). Währenddessen die mittleren Spargelstücke wasche und nach den ersten 5 Minuten dazu in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten mitbraten. Danach die nassen, gewaschenen Spitzen für 5 Minuten mitbraten. Immer wieder umrühren!

Während der letzten 5 Minuten die Cherrytomaten halbieren und dann mit Salz, frischem Pfeffer, etwas Agavendicksaft und einem guten Schuss Weißwein zu dem Spargel geben und mit einem Siebdeckel (alternativ normaler Deckel, der ab und an gelüftet wird) weitere 3-5 Minuten weiter schmoren lassen.

Zusammen mit der Polenta servieren und ggf. mit Hefeflocken und frischem Pfeffer auf dem Teller nachwürzen.

FERTIG!