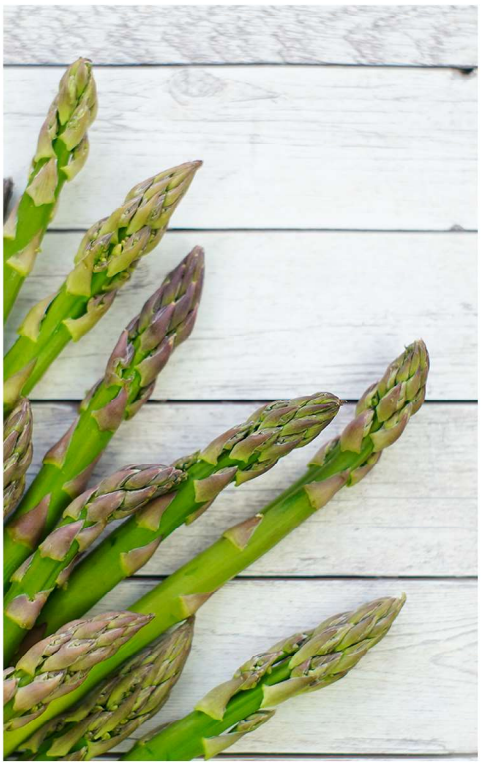
# Spargel in Tomaten-Zwiebel-Marinade



## Zutaten

- 1 kg Spargel
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 2-3 Stangen Staudensellerie
- 100 ml Olivenöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Den Spargel schälen und das untere holzige Ende abschneiden. Die Tomaten in mittelgroße Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den Staudensellerie putzen und ebenfalls fein würfeln.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Zucker, die Butter und etwas Salz zugeben. Den Spargel in das kochende Wasser geben und bissfest garen. Wenn der Spargel fertig istm, diesen aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

In einer tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nun die Selleriewürfel zugeben und alles aufkochen. Nun die Tomaten dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach vom Herd nehmen und alles ziehen lassen.

Der Spargel kann warm auf einem Teller mit der Marinade serviert werden oder am nächsten Tag durchgezogen als Salat.
Zum Schluss noch mit etwas Schnittlauch bestreuen.