



Grüner Spargel mit Sesam und Aprikosen

Für 4 Personen

4 Esslöffel Sesamkörner in der Pfanne unter ständigem Rühren bei starker Hitze ca. 2 Minuten goldbraun anrösten und beiseite stellen.

- **ca. 8 - 10 Aprikosen** würfeln und in etwas Wasser einweichen
- **2 Esslöffel Öl**
- **1 - 2 Knoblauchzehen** fein hacken
- **1 Esslöffel Ingwer** frisch reiben
- **1 kg grünen Spargel** putzen und in 5 cm lange Stücke schneiden
- **Pfeffer**
- **2 Esslöffel Sojasauce**
- **3 Teelöffel Sesamöl**

Öl erhitzen, Spargel unter ständigem Rühren in ca. 3 - 5 Minuten bissfest garen, am Schluss Ingwer und Knoblauch zugeben.

Pfeffer, Sojasauce und Aprikosen mit dem Einweichwasser zugeben, kurz köcheln lassen. Mit Sesamöl beträufeln.

Kurz vor dem Essen mit den angerösteten Sesamkörnern bestreuen.

Pellkartoffeln passen gut dazu.