

## Spargel auf Spinat

– Pankreasdiät –

2 Pfd. Spargelspitzen  
2 Pfd. Grüner Spargel  
2 Pfd frischer Spinat  
reichlich Borretschblätter  
1 Handvoll Pinienkerne  
0,04 l Noilly Prat  
1 EL Grüner Pfeffer  
½ Pfd. magerer Feta  
Salz

Spargel putzen und garen, längere Grüne Stangen halbieren. Spinat und Borretsch putzen und im Wermut garen, bis das Gemüse trocken ist, mit gestoßenem Grünem Pfeffer und Salz würzen; in eine Auflaufform oder ins tiefe Backblech geben. Pinienkerne in trockener Pfanne kurz anrösten und auf den Spinat geben, darauf beide Spargel anrichten, mit geriebenem Feta bestreuen und überbacken.