



SERVA

Spargelsalat nach mediteraner Art

4 Personen

Zutaten
1 kg weißer Spargel
500 g kleine Strauch-Tomaten
Basilikum
3 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Spargel schälen, in 3 bis 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl einige Minuten anbraten, sodass das Gemüse noch bissfest ist. Zum Schluss Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen.

Spargel in eine Salatschüssel geben und etwas **abkühlen** lassen. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Balsamico-Essig, Pfeffer und Salz würzen.

Die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden (nicht pressen), Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und beides unterheben. Nochmals Abschmecken.

Strauchtomaten vierteln, Basilikum in feine Streifen schneiden und beides unter den Spargel heben.

Tipp: Der Salat passt gut zu gegrilltem Fleisch oder Fisch oder in der vegetarischen Variante zu gebackenen Kartoffeln oder Rösti.

Guten Appetit!