



Spargelsalat

Für 4 Personen als Vorspeise

500g weißer Spargel, 250g Ruccola, 1 Romanasalat, etwas Lollo Rosso oder anderen grünen Salat nach Geschmack, 2 EL Pinienkerne, 16 - 20 Kischtomaten, 60g gehobelter frischer Parmesan, 4 EL Balsamico-Essig, normales Olivenöl zum braten, 16 EL gutes Olivenöl für die Salatsauce, ca. 20 Blätter frischen Basilikum, Salz, Pfeffer.

Den Spargel schälen, das holzige Ende abschneiden dann die Stangen in ca. 3 cm lange diagonale Stücke scheiden. Das Olivenöl zum braten in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke rund herum bei mittlerer Temperatur goldbraun anbraten anschließend abkühlen lassen. Die Pinienkerne in einer anderen Pfanne ohne Öl hell braun rösten.

Salate waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und gleichmäßig auf vier Teller verteilen, Kischtomaten waschen, halbieren auf und um den Salat legen. Die abgekühlten Spargelstücke auf den Salat verteilen. Das „gute“ Olivenöl mit dem Balsamico in einer kleinen Schale verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben. Pinien, gehobelter Parmesan und die Basilikumblätter auf die Salate verteilen, mit frischen Ciabatta oder Baguette servieren. Lecker.