

## Lauwarmer Spargelsalat (2008)

2008-04-21 20:30:06



Spargel al dente ... leicht und frisch mit Tomaten und Basilikum, perfekt solo aber auch als Beilage zu Grillgerichten.

für 2 Personen:

ca. 500 Gramm frischen weißen Spargel

4 feste aromatische Tomaten

5 – 6 große Blätter frisches Basilikum

4 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico

4 Scheiben Weißbrot oder Ciabatta, ca. 1,5 cm dick

Salz und Pfeffer aus der Mühle

frischer Parmesan (am Stück)



1| Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser mit einer Prise Zucker in wenigen Minuten bissfest garen. Herausnehmen, unter kaltem Wasser kurz abspülen und gut abtropfen lassen.

2| Tomaten halbieren, Stielansatz entfernen, grob würfeln, ebenfalls abtropfen lassen. Basilikumblätter in breite Streifen schneiden. Beides zusammen mit dem Spargel in eine große Schüssel geben. Mit 4 EL Olivenöl und dem Balsamico vorsichtig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Brot in Würfel schneiden, im restlichen Olivenöl goldbraun braten und nach kurzem Abkühlen zum Salat geben. Frischen Parmesan in groben Spänen darüber hobeln und sofort servieren.

### Varianten:

Hauchdünn geschnittene rote Zwiebelringe zum Salat geben (milde Zwiebeln verwenden).

Statt Weißbrot kann man auch ein kräftiges dunkles oder Roggenbrot verwenden.

