



Brotsalat mit Spargel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 140 g B:PURE Laugenbrötchen
- 4 EL Olivenöl

Für den Salat:

- 300 g grüner und weißer Spargel
- 3 Lauchzwiebeln, geputzt und in Ringe geschnitten
- 250 g bunte Kirschtomaten, geviertelt oder halbiert
- 2 EL Kapern in Salzlake
- 75 g schwarze Oliven, ohne Stein
- 75 g Rauke, gewaschen und geputzt
- 220 g kleine Mozzarellakugeln
- 30 g Pinienkerne, ohne Fett gebräunt
- 2 EL Basilikum, gehackt

Für die Vinaigrette:

- 120 ml Olivenöl
- 30 ml Balsamicoessig
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig
- 2 Sardellen in Öl, fein gehackt
- 1 TL Thymianblättchen, fein gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Brötchen in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm) und in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
2. Für die Vinaigrette alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für den Salat grünen Spargel kurz waschen, im unteren Drittel schälen und das Ende abschneiden. Weißen Spargel kurz waschen, schälen und das untere Ende abschneiden.
4. Beide Spargel schräg in ca. 2-3 cm breite Stücke schneiden.
5. Die beiden Spargelsorten in kochendem Salzwasser garen. Zuerst den weißen Spargel hineingeben und nach 6-7 Minuten den grünen Spargel dazugeben und alles zusammen für weitere 6 Minuten kochen. Anschließend in eiskaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.
6. Lauchzwiebelringe, Tomaten, Kapern, Oliven, Rauke, Mozzarella und Brot miteinander mischen.
7. Kurz vor dem Servieren das Dressing, die Pinienkerne und das Basilikum zur Salatmischung geben und vorsichtig unterheben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

GUTEN APPETIT!