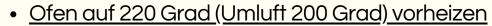
SPARGEL-BROT-SALAT

- 100G GESCHNITTENES
- BAUERNBROT
- O 500G WEISSER SPARGEL ODER AUCH GRÜNER
- O 1 KNOBLAUCHZEHE
- O SALZ
- O 300G TOMATEN
- O 1 GELBE PAPRIKA
- O 4 EL ACETO BALSAMICO WEISS
- ¼ TL ZUCKER
- O ETWAS PFEFFER UND SALZ
- O 6 EL OLIVENÖL
- O 5 EL WASSER
- 1 TL MITTELSCHARFER SENF
- 50G PARMESAN
- BASILIKUMBLÄTTER ZUR DEKO





ZUBEREITUNG





- Bauernbrot in d

 ünne Scheiben schneiden
- Brotscheiben nebeneinander auf den Ofenrost legen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Min. hellbraun rösten
- Brot aus dem Ofen nehmen
- Knoblauch halbieren und die Brotscheiben mit den Schnittflächen der Knoblauchzehe einreiben
- Spargel schälen
- Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl 5 Minuten anbraten, ggf. mit etwas Wasser ablöschen
- Spargel etwas abkühlen lassen
- Tomaten und Paprika je nach Größe halbieren, vierteln oder sechsteln
- Essig mit 5 El Wasser, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren
- Öl und Senf nach und nach unterrühren
- Käse mit dem Sparschäler in feine Späne hobeln
- Basilikumblätter abzupfen
- Brotscheiben in würfeln schneiden
- Spargel, Tomaten und Paprika mit der Vinaigrette mischen
- Brot untermischen und kurz ziehen lassen
- Salat mit Käse und Basilikum bestreut servieren

