

SPARGEL-BROT-SALAT

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



ZUBEREITUNG

- Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen
- Bauernbrot in dünne 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

