

Spargelsalat italienisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Spargel, 500 gr Tomaten, Basilikum, Schnittlauch, 2 Esslöffel Balsamico (dunkel), 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Zehe Knoblauch, 50 gr Pinienkerne, 1 Teelöffel Zucker, Salz, Pfeffer (schwarz).

Die Zubereitung:

1. Spargel schälen; in 3-5 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser mit dem Zucker bissfest garen
2. Spargel abtropfen; in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen
3. Öl, Balsamico, Pfeffer, Salz und die ausgepresste Knoblauchzehe dazugeben; vermischen und noch mal abschmecken
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zugeben
5. Tomaten vierteln (achteln oder in Scheiben schneiden --> je nach Größe); hinzufügen
6. den kleingeschnittenen Basilikum darunter ziehen
7. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und nach erkalten dazu geben

Basilikum und Pinienkerne erst kurz vor dem Servieren in den Salat geben

Balsamico mild und cremig ist besonders lecker, geht aber auch mit normalem