


Spargel-Salat mit geröstetem Ciabatta

Knackiger Salat mit einem leckerem Honig-Senf-Dressing.

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 g weißer Spargel
Salz
Zucker
200 g Kirschtomaten
1 Kopf Lollo Rosso

Dressing:

2 EL Balsamico Bianco
3 TL Senf, z. B. Dijon-Senf
3 TL flüssiger Honig
5 EL Olivenöl
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

etwa 100 g Ciabatta (ital.
Weißbrot)
3 EL Olivenöl

Wie bereite ich einen leckeren Spargel-Salat mit geröstetem Ciabatta zu?:

1 Vorbereiten:

Spargel schälen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker und Spargel hineingeben und in 10-15 Min. gar kochen. Spargel abtropfen und erkalten lassen. Tomaten waschen und halbieren. Lollo Rosso verlesen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

2 Dressing:

Essig mit Senf und Honig verrühren, Olivenöl kräftig unterschlagen. Crème fraîche Kräuterunterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Zubereiten:

Ciabatta in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Ciabatta darin goldbraun rösten. Zusammen mit Spargel, Tomaten und Blattsalat auf Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und den Spargel-Salat mit geröstetem Ciabatta sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu schmecken kurz gebratene Filetscheiben.
- Statt Lollo Rosso passen auch andere Blattsalate.

