

Spargelsalat mit knusprigem Brot

Für 2 Personen:

$\frac{1}{4}$ Baguette	4 EL Olivenöl	1 EL Butter
4 Stangen weißer Spargel	Chilisalز	Pfeffermix
1 Zweig Thymian	10 Mini-Mozzarellakugeln	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
60 g Himbeeren	2 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Honig
$\frac{1}{4}$ rote Zwiebel	1 EL Würzöl, Curry	Gewürzsalz

Baguette in grobe Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettewürfel darin bei mittlerer Hitze anrösten. $\frac{1}{2}$ EL Butter dazugeben und das Baguette rösten, bis es rundherum goldbraun ist.

Spargel schälen und das untere, holzige Ende abknicken.

Spargelstangen dann schräg in Rauten schneiden und mit der restlichen Butter zum Brot in die Pfanne geben. Brot und Spargel mit Chilisalز und Pfeffermix würzen und alles zusammen weiterrösten.

Thymian mit Stiel fein hacken und ebenfalls kurz in der Pfanne mitrösten.

Pfanneninhalt in eine Schüssel umfüllen. Mozzarellakugeln dazugeben. Minze fein hacken, Himbeeren halbieren und beides zu Brot, Spargel und Mozzarella in die Schüssel geben. Essig und Honig dazugeben. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel zusammen mit dem Würzöl Curry und dem restlichen Olivenöl zum Salat geben, mit Gewürzsalz würzen und alles miteinander vermengen. Auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 06. Juni 2024