
Spargelbrotsalat

Nicht sichtbarer Text
Ein köstliches Rezept zum Nachkochen. Viel Spass und Guten Appetit!

Zutaten

10 Stangen grüner Spargel
Saft
von 1 Orange
1/2 Stange Weißbrot (Baguette)
2 Tomaten
4 dünne Scheiben ital. Fenchelsalami
2 rote Zwiebeln
1 Bund Ruccola
Balsamicoessig
Sehr gutes Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Spargel waschen, in Salzwasser mit dem Orangensaft bissfest blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken und trocknen. In kleine Stückchen schneiden.
 2. Tomaten anritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und entkernen.
 3. Weißbrot längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl goldgelb rösten.
 4. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, gewaschenen und zerkleinerten Ruccola und Salamischeiben zerzupfen.
 5. Spargelstücke mit allen anderen Zutaten leicht vermengen, mit Balsamicoessig und Olivenöl anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-