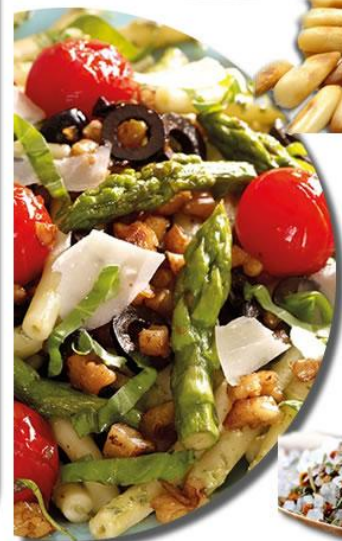


# Mediterraner Spargelsalat



Zutaten:  
500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel  
20 Kirschtomaten  
2 Schalotten  
1 EL grober Senf  
20 g Salz  
40 ml Olivenöl  
2 EL Pinienkerne  
20 kernlose Oliven  
Basilikum  
10 ml Balsamicoessig

## Zubereitung

Weißer und grüner Spargel schälen. In gut gesalzenem Wasser kurz blanchieren und in kleine Stücke schneiden. Schalotten schälen und klein schneiden. Kernlose Oliven halbieren, Aus den Schalotten, halbierten Kirschtomaten, Senf, Olivenöl, Olivenhälften, gezupften Basilikumblättern, Balsamicoessig und etwas Spargelwasser eine Marinade herstellen. Pinienkerne ohne Öl anrösten. Die Spargelstückchen mit der Marinade übergießen, kurz durchmischen und auf dem Teller mit Pinienkernen anrichten. Mit Baguette oder Pittabrot servieren.



Salate

