



GEGRILLTER SPARGEL-KARTOFFEL-SALAT MIT FRUCHTSECCO-VINAIGRETTE

Zutaten:

- 400 g** grüner Spargel
- 2** große Kartoffeln (festkochend)
- 1** Zwiebel
- 6** getrocknete Tomaten
- 1 Bund** Basilikum
- Sonnenblumenkerne
- optional Mozzarellakugeln

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen bis sie gar sind. Währenddessen den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Rest in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne mit heißem Olivenöl anbraten.
2. Zwiebel würfeln und die Sonnenblumenkerne ebenfalls in einer Pfanne kurz anrösten.
3. Für die Fruchtsecco-Vinaigrette: Knoblauchzehe klein hacken und anschließend alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nun den Spargel, die Kartoffel- und Zwiebelwürfel, getrocknete Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Sonnenblumenkerne in eine große Salatschüssel geben und mit der Fruchtsecco-Vinaigrette anrichten.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Holunder
