Frühlingssalat mit Spargeln, Tomaten und Mozzarella



Vor einiger Zeit haben wir auf der Denner Facebook-Seite nach den beliebtesten Kundenrezepten mit Mozzarella gefragt. And the winner is: Dieser leckere Salat mit Spargeln, Tomaten und eben Mozzarella!

Endlich ist es wieder soweit, die Spargelsaison ist da! Wie mögt ihr die grünen und weissen Stängel am liebsten? Ganz klassisch mit Sauce Hollandaise, als Beigabe zur Pasta oder sogar als Spargelterrine? Jacqueline aus Solothum hat auf unseren Facebook-Aufruf einen Salat gepostet, bei dem Spargeln mit Mozzarella gemischt werden.

Zugegebenermassen fanden wir die Kombi erst etwas seltsam. Trotzdem haben wir Jacquelines Rezept einmal ausprobiert und – der Geschmack war der Hammer! Wir haben das Gericht dann noch ein wenig nach unserem Gusto angepasst; zum Beispiel mischen wir im Gegensatz zum Originalrezept zusätzlich Brot unter. So sättigt der Salat ordentlich und kann auch als Hauptspeise zubereitet werden.

Danke für die tolle Inspiration und weiterhin e Guete, Jacqueline!

Übrigens, wartet nicht zu lange mit dem Spargelessen. Bereits am 24. Juni ist die Saison nämlich ganz offiziell wieder zu Ende.

- 150 g Spargeln
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- 150 g Mini-Mozzarellakügelchen
- 30 g Zedernkerne, ohne Fett in der Pfanne geröstet
- ½ rote Zwiebel, in schmale Streifen geschnitten
- Eine Scheibe Brot

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- ½ EL Crema di Balsamico
- Salz und Pfeffer

1. Den unteren Teil der Spargeln schälen und in etwa 3 cm grosse Stücke schneiden.
2. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Spargeln darin anbraten.
3. Dann die Zwiebel ebenfalls kurz im Olivenöl anbraten.

4. Die Brotscheibe würfeln und im Olivenöl anbraten. Etwas Zwiebelpulver, Salatgewürz und Balsamico drüberstreuen.
5. Spargeln, Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Zedernkerne und Brotcroutons in einer Schüssel vermischen, danach die Zutaten für die Vinaigrette vermengen und über den Salat geben.
6. Salat abschmecken und geniessen.

Zubereitungsdauer circa 30 Minuten



Cantina Vallebelbo Moscato d'Asti DOCG
Helles Gelb. Intensive Aromen von Rosen und Zitrusfrüchten. Unheimlich voll und fruchtbetont im Gaumen. Eine leichte Perlage unterstützt die lang anhaltende Aromatik.

Jetzt im Weinshop ansehen