

Spargelsalat mit Cherrytomaten



Zutaten für 4 Personen:

- ca. 10 grüne Spargeln
- 2 EL Oliven- oder Rapsöl
- Blattsalat
- 100 g verschieden farbige Cherrytomaten
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl & Aceto Balsamico für die Salatsauce
(oder eine andere Salatsauce)



1. Die Spargeln waschen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Spargeln dazugeben und auf mittlerer Hitze ca. 20 Minuten andünsten.
2. Blattsalat in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Teller anrichten. Cherrytomaten dazu schneiden und für die Dekoration am Tellerrand anrichten.
3. Spargeln auf dem Salatbouquet anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce drüber und servieren.