

Spargel-Panzanella

385

Typ: Salat

Quelle: Brigitte 2007, 8, 134

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g grüner Spargel
2 EL Öl
1 Bund Basilikum
100 g Brotchips mit Meersalz (z. B. von "Bake Rolls")
40 g alter holländischer Gouda (z. B. "Old Amsterdamer")
Soße:
1 TL Dijon-Senf,
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Sherry-Essig
4 EL Distelöl
100 ml Gemüsefond

Rezept: Spargel abspülen und die unteren Drittel der Stangen dünn schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Stangen schräg in Scheiben schneiden und in heißem Öl kurz anbraten. Abkühlen lassen.
Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden.
Brotchips in mundgerechte Stücke brechen.
Käse in dünne Scheiben hobeln.
Für die Soße: Senf, Salz, Pfeffer und Essig verrühren. Öl in dünnem Strahl langsam mit einer Gabel unterschlagen. Den Gemüsefonditerrühren. Soße und Spargel mischen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
Kurz vor dem Servieren Brotchips, Basilikum, Käse und Spargel mischen und sofort servieren.

Fertig in 25 Minuten.

Tipp

Wenn es schnell gehen soll, den Spargel nicht schälen, sondern nur die holzigen Enden abbrechen.