



## Spargelsalat

### Zutaten:

Für zwei Personen:

500 gr grüner Spargel  
30 gr Baby-Blattspinat  
250 gr Büffelmozzarella  
5 Scheiben Bresaola  
Mandelstifte, Blaubeeren  
Zwiebel, Knoblauchzehe  
Olivenöl, Salbei, Balsamico  
Salz, Pfeffer, Tomaten  
Rosmarin, Oregano  
Chiliflocken



### Zubereitung:

Zunächst Pfanne mit Olivenöl vorheizen.

Schneiden Sie nun den Spargel in drei Teile, entfernen Sie die Endstücke und legen Sie ihn in die Pfanne. Mit etwas Salz würzen und zwei Minuten angaren.

Zwiebeln und Knoblauch stückeln und in die Pfanne mischen. Ebenfalls Rosmarin und Oregano hinzugeben und anschwitzen.

Schalten Sie nun den Ofen aus und schütten Sie Mandeln und Chili hinzu.

Baby-Blattspinat auf Platte verteilen und salzen.

Spargelpfanne nun mit Blattspinat auf der Platte verteilen. Dann Kirschtomaten in Stücke schneiden und zusammen mit Blaubeeren, Bresaola und Büffelmozzarella dem Salat ergänzen.

Zum Schluss mit Balsamico und Öl übergießen und servieren.

*Guten Appetit wünscht*



**FRANKEN  
FERNSEHEN**

Sendung vom 09.08.2018