



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