



Spargelsalat mit Erdbeeren und Basilikum Pesto



Zutaten

- › 250 g weißer Spargel
- › 1 Zwiebel
- › 1 Pack. kleine Mozzarella-Kugeln
- › 150 g Kirschtomaten
- › 50 g Pinienkerne
- › 100 g Erdbeeren
- › 4 EL Olivenöl
- › 4 EL Kräuteressig
- › 1 Bund Basilikum
- › Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker
- › eine Scheibe Zitrone

Spargel schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Den mini Mozzarella und die Kirschtomaten halbieren. Die Erdbeeren in große Würfel schneiden.

Den Spargel in Salzwasser langsam garen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne vorsichtig in einer trockenen Pfanne goldbraun anrösten. In einem hohen Gefäß die Hälfte vom Olivenöl, Essig, die Hälfte der Pinienkerne, Basilikum, Salz und Pfeffer reingeben und alles mit einem Pürrierstab gut pürieren. Die Hälfte von der Masse in eine Schüssel geben und mit den Tomaten und Mozzarella mischen, evtl. mit Salz abschmecken. Alles gut durchziehen lassen bis der Spargel gar ist.

Wenn der Spargel bissfest ist, diesen abschütten und etwas auskühlen lassen. Nun vorsichtig unter den Salat heben. Zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterheben und mit frisch gezupften Basilikum und etwas Basilikum Pesto vermengen.

Zum Schluss die Pinienkerne hacken und drauf geben. Wer mag Tupferweise Pesto auf dem Teller verteilen und wer will mit frischer Zitrone servieren.

