

Spargelsalat mit Mozzarella, Cocktailtomaten und Radieschen

Verfeinert mit Pinienkernen und einer Prosecco Basilikum Vinaigrette.

Ein Rezept für einen knackigen, frischen und leichten Spargelsalat mit Mozzarella. Die fruchtigen Tomaten passen hervorragend zum Salat und der Prosecco gibt dem leichten Salat mit Spargel einen ganz besonderen spitzigen Kick. Je frischer der Spargel, desto besser schmeckt der Salat. Die Zubereitung ist einfach und das Genießen fällt ganz sicher leicht.

Zutaten

- 1,5 kg weißer Spargel
- 250 g Cocktailtomaten
- 1 Bund Radieschen
- 2 Päckchen Mini-Mozarella
- 1 Bund frischer Basilikum
- 3 Schalotten
- 50 g Pinienkerne
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Prosecco
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Zucker

Zubereitung

- Zunächst den Spargel abwaschen und schälen, dann jede Stange in 4 etwa gleich große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in einem Topf mit aufgekochtem, heißem Wasser, zusammen mit etwas Salz und dem Zucker für 2 bis 3 Minuten kochen.
- Das Ganze abgießen und den Kochsud in einem separaten Gefäß kalt stellen. Den Spargel abkühlen lassen.
- Die Radieschen abwaschen und in Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten abwaschen und halbieren. Den Mozzarella auspacken und trockentupfen. Die Basilikumblätter abzupfen, abwaschen und abtropfen lassen dann in Stücke hacken.
- Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und in Stücke hacken.
- Für die Vinaigrette die Schalotten schälen und kleinhacken dann mit einer Tasse Kochsud, dem Weißweinessig und dem Öl vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann den Prosecco unterrühren. Die Vinaigrette mit den restlichen Zutaten gut vermengen und den Spargelsalat sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spargelsalat-mozzarella-cocktailtomaten-radieschen/>