

# HOF *Rezepte*



# Spargel

BROTSALAT

# Zutaten

## für 2 Personen

Zutaten:

Für den Salat:

100 g Brotchips

400 g weißer Spargel

400 g grüner Spargel

300 g Kirschtomaten

3 Stiele Basilikum

Für die Vinaigrette:

3 EL Rotweinessig

4 EL Spargelsud

Salz und Pfeffer

½ TL Zucker

5 EL Olivenöl

Zum Bestreuen:

40g Parmesan

Den Spargel waschen, schälen und die Spargelstangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in reichlich kochendem Salzwasser 3 Min. leicht bissfest garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Tomaten waschen und halbieren. Essig mit 4 EL Spargelsud, Salz, Pfeffer, und Zucker vermischen. Das Öl nach und nach unterrühren.

Die Basilikumblätter von den Stielen entfernen und grob zupfen.

Spargel und Tomaten mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen. Brotchips und Basilikum untermischen und ebenfalls kurz ziehen lassen.

Parmesan mit einem Sparschälmesser in Späne hobeln und drüber streuen.

Schön bunt wird der Salat, wenn man Tomaten in rot, gelb oder orange mischt.

## Infos, Rezepte und mehr bei

### Hof Nagelschmitz GmbH

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



facebook



Instagram