



## Spargelsalat mit Avocado, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Basilikum



### Zutaten

- 1,6 kg Spargel
- 1 reife Avocado
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Schalotten
- 24 Kirschtomaten
- Natives Olivenöl extra, Weißweinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- frisches Basilikum

### Zubereitung

Den Stangenspargel schälen und in Salzwasser mit zwei Scheiben Zitrone bissfest garen. Anschließend den Spargel knapp bedeckt in etwas Spargelfond mit Weißweinessig einlegen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in ca. 2 cm große Stücke und die Schalotten in feine Ringe schneiden. Beides zusammen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Die abgekühlten Spargelstangen schräg in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Kirschtomaten halbieren und zusammen mit den marinierten Frühlingszwiebeln und Schalotten zum Spargel geben. Die Avocado schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben. Den Salat mit etwas Spargelfond, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die gezupften Basilikumblätter zum Gericht geben.

### Mein Tipp:

- \_ Mischen Sie noch frische Pfirsichspalten unter den Salat
- \_ Zu dem Gericht passt geräucherter Lachs sehr gut