



# Spargel-Brotsalat

vegetarisch

## Zubereitung:

Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden, auf einen Rost legen und im Ofen bei Umluft (200 °C) 3-4 Minuten hellbraun rösten. Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben mit den Schnittflächen des Knoblauchs einreiben. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten leicht bissfest garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten waschen und halbieren. Essig mit 3-4 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl nach und nach unterrühren. Basilikumblätter von den Stielen streifen und grob zupfen. Spargel und Tomaten mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen. Brot und Basilikum untermischen. Den Parmesan mit einem Sparschälmesser in Späne geschnitten darüber streuen und servieren.

## Zutaten:

- 100 g** Ciabatta
- 1** Knoblauchzehe
- 300 g** grüner Spargel
- 300 g** Kirschtomaten
- 3 EL** Rotweinessig
- 5 EL** Olivenöl
- 40 g** Parmesan
- 3 Stiele** Basilikum
- 1/2 TL** Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitungszeit:

30 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!  
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](https://www.facebook.com/christinasabensberg) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten