

Spargel-Salat mit Croutons, Tomaten und Basilikum

Für 2 Personen

600 g Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1 TL Butter	2 Fleischtomaten	1 Stange Bleichsellerie
1 Frühlingszwiebel	1 Bund Basilikum	1 EL Pinienkerne
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1/2 TL Puderzucker
Pfeffer	150 g Kastenweißbrot	1 Knoblauchzehe
50g Parmesan		

Den Spargel schälen und anschließend in Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem Teelöffel Butter kochen, abtropfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Tomaten häuten vierteln und die Kerne entfernen. Bleichsellerie und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter zupfen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen. Die Hälfte des Safts mit einem Esslöffel Olivenöl und dem Puderzucker über den Salat geben. Pfeffern und salzen und gut durchmengen. Das Brot in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Brotwürfel darin anrösten. Salzen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren die Brotwürfel unter den Salat mischen, dann den Parmesankäse darüber hobeln.

Vincent Klink Donnerstag, 30. April 2009