

# Warmer Spargel-Salat mit Zuckerschoten

## Für 4 Personen:

400 g weißer Spargel	200 g Zuckerschoten	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 Chilischote	1 Lauchzwiebel
1 Limette	1 EL weißer Sesam	

Den Spargel schälen und holzige Enden abschneiden.

Die Enden der Zuckerschoten abschneiden.

Das Gemüse einölen, salzen und pfeffern und auf dem Grill gleichmäßig bei direkter Hitze von allen Seiten für ca. 15 Minuten anrösten. Die Spargelstangen können direkt auf dem Rost gegrillt werden, für die Schoten einen Grillkorb oder eine Grillschale verwenden.

Die Chilischote und die Lauchzwiebel kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer vermengen. Den Saft einer Limette dazu pressen.

Das Gemüse nach Ende der Garzeit vom Grill nehmen. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Zuckerschoten zum Dressing in die Schüssel geben und vermengen.

Vor dem Servieren mit Sesam bestreuen.

## **Tipp:**

Außerhalb der Spargelsaison lässt sich für den Salat statt Spargel auch sehr gut Brokkoli oder Zucchini verwenden.

Björn Freitag am 30. August 2020