



Blattsalat mit Spargel, Himbeeren und Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel (küchenfertig)

Salz, Pfeffer

125 g Himbeeren

6 EL **Balsamico Bianco** oder **Eisweincrema Essig** (wer es etwas süßer mag)

1 TL mittelscharfer Senf

5 EL Öl

400 g Mesclun (Salat-Mix)

50 g Sprossen (z.B. Rote-Beete-Sprossen)

4 Ziegenkäsetaler (à 40 g)

Blattsalat mit Spargel, Himbeeren und

Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

1. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen, abgießen.

2. Himbeeren verlesen. Für die Vinaigrette

Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und 4 EL

Öl verrühren. Mit vorbereiteten Salatzutaten und Sprossen mischen, etwas ziehen lassen.

3. Ziegenkäse mit 1 EL Öl beträufeln, kurz unterm heißen Grill garen und auf dem Salat anrichten. Dazu passt geröstetes Baguette.



Geschmack erleben.