



Salat mit gebratenem Spargel, Ziegenkäse, Ruccola  
und Tomaten



*Zutaten für 4 Portionen*

500g weißer Spargel

150g Kirschtomaten

1 Hand voll Pomodori Secchi (sonnengetrocknete Tomaten)

1 Bund Ruccola

2 x Ziegenkäserollen natur (100g Packung)

1 rote Zwiebel

20g Haselnüsse, Walnüsse oder Pinienkerne

3EL Öl (Haselnussöl oder Walnussöl)

2EL Kürbiskernöl

2EL Balsamico

3EL Olivenöl

1EL Essig (Weißwein- oder Apfelessig)

Salz

Pfeffer

Zucker



### *Zubereitung*

Holziges Ende des Spargels abschneiden, Spargel schälen und schräg in Stücke schneiden. Dicke Stangen längs halbieren. Kirschtomaten waschen und vierteln, Pomodori Secchi vom Öl abtropfen lassen und zerkleinern. Zwiebel schälen und Ringe schneiden. Ruccola putzen, waschen, trocken schleudern, Ziegenkäse mit einer Käseharfe in ca. 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Nüsse grob hacken.

2EL Haselnussöl in einer Pfanne erhitzen, Spargel hinzugeben, mit Zucker und Salz würzen und langsam braten, zum Ablöschen am Schluss Balsamicoessig und Kürbiskernöl zugeben.

Aus restlichem Haselnussöl, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und mit Kirschtomaten, Pomodori Secchi und Ruccola verrühren, auf Tellern anrichten, Spargel und Ziegenkäse darauf anrichten, mit den Nüssen bestreuen und mit Zwiebel dekorieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊