

Bunter Salat von gebratenen Spargel in Kerbeldressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Saisonal, appetitlich bunt und knackig, eine schnelle Version

Zutaten

- Für den Salat:
- 0,5kg grüner Spargeln
- 0,5 kg weißer Spargel
- 250 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 50 g Kresse
- 3 El Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Dressing:
- 1/2 Bund Kerbel, gehackt
- 3 El Weißweinessig
- 2 El Gemüsebrühe
- 1/2 El milder Senf
- 1/2 El körniger Senf
- 2 El Schmand
- 3 El Raps - oder Sonnenblumenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kerbeldressing:

Schritt2

Den gehackten Kerbel mit allen weiteren Zutaten mischen und mit dem Schmand und Sonnenblumenöl verrühren, herzhaft, pikant abschmecken.

Schritt3

Den weißen Spargel ab dem oberen Drittel schälen, im unteren Teil etwas stärker, die Enden etwas kappen.

Schritt4

Die Spitzen etwa 5 - 6 cm lang abschneiden und in der Länge halbieren. Den restlichen schräg in dünne Scheiben schneiden.

Schritt5

Ebenso den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, denn da ist er oft etwas holzig.

Schritt6

Beide Spargelsorten, nacheinander in heißem Olivenöl lediglich

Schritt7

2 - 3 min. knackig braten, wenden, erst dann leicht salzen.

Schritt8

Die Kirschtomaten halbieren, dazu geben mischen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Erst kurz vor dem Servieren die Kresse unter mischen und mit dem Kerbeldressing anmachen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** salat, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-salat-von-gebratenen-spargel-in-kerbeldressing/>