



Bunter Spargelsalat mit Avocado, Mozzarella und Basilikum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich. appetitlich, frisch, passt als Beilage zu Vielem, oder auch als leichte Vorspeise, zu Garten-oder Grillfesten

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1-2 vollreife, aber noch feste Avocado, in Blätter geschnitten
- (ca. 300 g)
- 300 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 250 g Mozzarella in dünnen Scheiben oder Würfeln
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter in Streifen
- 7 El weißer Balsamessig
- 6 El Olivenöl
- Salz , weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und unten kappen.

Schritt2

Den grünen Spargel ev. im unteren Viertel schälen, denn dort ist er oft noch holzig. Für 12 min. in kochendes Salzwasser mit einer Prise Zucker geben, danach schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt3

Etwas von dem Spargelwasser mit Balsamico, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren und mit

dem Olivenöl zu einer Vinaigrette "aufziehen", die Basilikumstreifen unter heben.

Schritt4

Über den Spargel, die Tomaten und die Mozzarella Blätter geben, etwas durchziehen lassen.

Schritt5

Auf kleinen, knackigen Frisée Blättern anrichten.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** avocado, basilikum, mozzarella, Spargelsalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spargelsalat-mit-avocadomozzarella-und-basilikum/>