

<b>Zeit</b>	60 Min.	<b>Energie</b>	gering	<b>Preis</b>	mittel	<b>Personen</b>	4
-------------	---------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	---

## Spargelsalat in Basilikum-Dressing

1 kg frischen Bauernspargel  
2 EL Pinienkerne  
1 Bund frischen Basilikum  
3 EL Weißwein Essig  
2 EL weißen Balsamico  
6 EL gutes Olivenöl  
20 gr. Butter  
1 Ei  
4 frische Erdbeeren  
50 gr. Parmesan (am Stück)  
½ Zitrone (Saft)  
Salz, Pfeffer, Zucker



### Vorbereitung:

1. Den Spargel schälen. In einem flachen Topf Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter aufkochen. Legen Sie den Spargel, Köpfe alle in die gleiche Richtung, in das kochende Wasser ein. Stellen Sie die Temperatur zurück und lassen Sie den Spargel knapp bedeckt leicht köchelnd garen. (Vergessen Sie bitte Modeerscheinungen wie spezielle „Spargelkochtöpfe“)
2. In einer kleinen Pfanne, oder einem kleinem Topf die Pinienkerne ohne Fett, hellbraun rösten. Basilikum zupfen und die Blättchen waschen. Einige Blätter zur Dekoration beiseite legen, die restlichen grob hacken. Das Ei hart kochen und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Dann in Würfelchen schneiden.
3. In eine flachen Glas- oder Porzellanschale Essig, Balsamico Olivenöl geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Die gehackten Basilikumblätter unterheben.
4. Sobald der Spargel fertig gegart ist, 10 EL von dem heißen Sud in die Dressing geben, alles gut durchmischen und nochmals nachschmecken. Dann den Spargel vorsichtig aus dem Topf nehmen und in die Schale mit dem Dressing geben. Der Spargel sollte leicht bedeckt sein. Lassen Sie den Spargel im Sud abkühlen.

### Zubereitung:

Entnehmen Sie sich für 1 Portion etwa ¼ des Spargels und legen Sie diesen auf ein Schneidebrett. Dabei richten Sie alle Köpfe in einer Linie aus. Halbieren Sie mit einem scharfen Messer die Spargelstangen. Legen Sie zuerst die Stiele, dann um 90° verdreht die Spargelspitzen aufeinander. Geben Sie etwas vom Dressing darüber. Nun nur noch ausgarnieren mit einem Basilikumblatt, Erdbeerscheiben, Eierwürfeln, Pinienkernen und zum Schluss grob gehobelten Parmesan. Wenn Sie möchten mahlen Sie mit einer Pfeffermühle noch ein wenig bunten Pfeffer darüber.