

Gegrillter Spargel & Grillkäse auf Blattsalat



Grillsaison auf Hochtouren

Die Grillsaison läuft auf Hochtouren und dazu haben wir heute eine geniale Grillkombi: Spargel und Grillkäse. Mit etwas Basilikumpesto, Salat und knusprigem Brot wird daraus ein Gaumenfest.

Hier die Rezeptur für unsere **Gegrillter Spargel & Grillkäse auf Salat**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 12 Stangen Spargel, weiß
- 4 Grillkäse
- Salatkopf (z.B. Kopfsalat oder Eichblattsalat)
- 12 Cocktailtomaten
- Extra: etwas Basilikum Pesto

Für das Dressing:

- 5 EL Essig + 5 EL Apfelsaft oder Spargelwasser

- 10 EL Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 TL Senf
- Etwas Kräuter (z.B. Kerbel)
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Zum Anrichten: 1 Bio-Limette, geviertelt

Zubereitung

Den Spargel schälen und in gesalzenem Wasser ca. 6-8 Minuten kochen. Dann herausnehmen und kalt abschrecken.

Den Salat waschen und gut abtropfen lassen. Die Cocktailtomaten halbieren.

Alle Zutaten für das Dressing mixen. Mit Bio-Limettenabrieb verfeinern.

Vor dem Servieren die Spargelstangen und den Grillkäse auf dem Grill oder in einer Pfanne goldbraun braten.

Zum Servieren den Salat auf Teller verteilen. Spargel und Grillkäse anlegen und mit Dressing beträufeln. Limettenviertel und Basilikum Pesto dazu reichen.

Tipp: Dazu schmeckt herzhaftes Baguette oder Bauernbrot.