

Mini-Tomatensalat mit grünem Spargel & Kracherle



Zutaten:

Für 4 Personen

Für den Salat:

- 500 g Minitomaten, bunt
- eine Frühlingszwiebel
- 500 g grüner Spargel
- Für das Dressing: 50 ml Essig, ca. 50 ml vom Spargelkochwasser, 100 ml Öl, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker/Honig (oder Quittengelee oder Orangenmarmelade)



Für die Kracherle:

- 3 Scheiben Weißbrot (z.B. Toastbrot)
- 3 EL Butter
- Nach Belieben: 1-2 frische Knoblauchzehen (fein geschnitten) oder Kräuter
- Salz & Pfeffer

- Zum Garnieren: Frischer Basilikum

Zubereitung

Den Spargel am unteren Ende (ca. 3 cm) dünn schälen. Dann einmal längs halbieren und anschließend in 2 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in leicht gesalzenem Wasser (0,5 l) 3 Minuten kochen. Anschließend kalt abbrausen und in eine Schüssel geben.

Für die Kracherle von den Brotscheiben den Rand abschneiden und das Brot in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Brotwürfel anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch oder

Kräutern würzen. Die Kracherle fertig braten bis sie schön goldgelb sind.

Die bunten Tomaten waschen und halbieren. Zum Spargel geben.

Die Frühlingszwiebel säubern und in feine Ringe schneiden, dann zum Salat geben.

Aus allen Dressingzutaten ein Dressing mixen und damit den Salat anmachen.

Kurz vor dem Servieren die Kracherle (Croutons) unter den angemachten Salat mischen, auf Teller verteilen und mit Basilikum bestreuen.