Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Sommerlicher Salat mit Spargel, Erdbeeren, Paprika und gegrilltem Käse

Zutaten:

für 4 Personen

- 4 x 75 g Käse (z.B. Schafskäse, Kuhmilchweichkäse oder Ziegenfrischkäse)
- 8 Stangen weißer Spargel
- 8 Stangen grüner Spargel
- 8 Erdbeeren
- 2 Paprika, rot
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- Salat der Saison (z.B. Kopfsalat, Frisee, Lollo rosso etc.)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Honig
- 50 g Maismehl
- Für das Dressing: Essig und Öl, Zucker, Senf, gemischte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Basilikum, Petersilie)

Zubereitung

Spargel schälen (den grünen Spargel nur am unteren Ende) und in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen. Dann Spargel halbieren.

Aus Essig, Zitronensaft und -abrieb, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und frischen Kräutern ein Dressing rühren.

Den Spargel mit 2 EL Dressing marinieren.

In der Zwischenzeit die roten Paprika längs achteln. Kerne entfernen und salzen.

Den Käse mit 2 EL Öl, gehacktem Knoblauch und Honig bepinseln. Dann den Käse in Maismehl wälzen. Den Käse, die Spargelstücke und die Paprikastücke im Ofen oder auf dem Grill 4-5 Minuten grillen.

Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Mit 2 EL Dressing marinieren und pfeffern.

Zum Servieren den gewaschenen Salat mit den marinierten Erdbeeren auf Teller verteilen. Gegrillten Käse,

Spargel und Paprika anlegen. Mit restlichem Dressing beträufeln und servieren.

Tipp: Dazu schmeckt knuspriges Brot und hausgemachte Paprikamarmelade.