

Spargelsalat mit Birnen und Käse



Zutaten:

- für 4 Personen
- 1 kg Spargel
- 2-3 Birnen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Hand Walnuss- oder Haselnusskerne
- 240 g Allgäuer Hartkäse
- 4 gekochte Eier
- Basilikumblätter
- 1 größere Zwiebel
- Rapsöl oder Walnussöl
- Salz nach Geschmack
- Zucker nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

Den Spargel schälen, kochen und abkühlen lassen. Die Birnen waschen, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Eier hart kochen, schälen und in grobe Stücke hacken. Den Käse in dünne Streifen schneiden. Die Nusskerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann aus Zwiebelwürfeln, Öl, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle ein Dressing herstellen.

Dann die Spargelstücke, Birnenspalten, Nusskerne, Basilikumblätter, Käsestreifen, sowie die gehackten Eier hinzufügen und gut vermengen. Bei Bedarf nochmals nachwürzen. Den fertig angemachten Spargelsalat ca. 20 Minuten vor dem Verzehr ziehen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt ein knuspriges Bauernbrot.