



MEIN GENUSS



Mediterraner Spargelsalat



It's a match!

Match made in heaven! Unser Tomate Mozzarella Gewürz ist ein Must Have in jeder Sommerküche!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Mit einer Prise Zucker in Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen. Den Spargel anschließend abgießen.
- 2 Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Anschließend Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Die Basilikumblätter fein hacken und mit dem Balsamico, Olivenöl, einer Prise Zucker und dem **Tomate-Mozzarella-Gewürz** verrühren sowie mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die fertige Vinaigrette beiseite stellen.
- 4 Die Avocados halbieren und Kerne entfernen. Avocadohälften schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Spargelstangen der Länge nach halbieren.
- 5 Auf einer Platte ein Bett mit Rucolasalat drapieren. Auf das Rucolabett nun Spargel, Mozzarella und Avocadoscheiben anrichten. Tomaten darauf verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Zutaten

1 kg weißer oder grüner Spargel
Zucker
Salz
2 Bund Rucolasalat
300 g Kirschtomaten
250 g Mozzarella
10 Stiele Basilikum
4 El Balsamico Essig
5 El Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
2 Avocados
1 TL Tomate-Mozzarellagewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.