



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. Avocadolängs 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 04.08.2026.