GRÜNER-SPARGEL-SALAT MIT PARMESAN

Zutaten (ca. 8 Portionen

- 600g Feldsalat
- 1000g Spargel
- Parmesan
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Für das Dressing:

- 8 EL Olivenöl
- 5 EL Apfelessig
- 1 EL Senf
- 2 TL Agavendicksaft (optional Zucker)
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG (CA. 15 MIN.)

- Den Feldsalat und den grünen Spargel abwaschen und abtropfen lassen. Die Wurzel des Feldsalats entfernen.
- Den Spargel am unteren Ende ca. 1 cm abschneiden und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Spargel darin 5-10 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen in eine große Salatschüssel geben.
- Für das Dressing Olivenöl, Apfelessig, Senf und Agavendicksaft miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Dressing über den Salat geben und alles gut vermengen und mit Parmesan garnieren.