

## Blattsalat mit Spargel und Schafskäse



---

Einfach und lecker und mit schöner Optik.

Für 4 - 6 Personen:

2-3 Sorten grünen Blattsalat  
pro Pers. 2-3 Stangen Spargel  
(an Bord oder außerhalb der Saison, aus dem Glas)  
1 Glas eingelegte getr. Tomaten in Öl  
1 Schafskäse  
Balsamicoessig  
Olivenöl  
Zucker, Salz, Pfeffer

---

Vorbereitungen:

Spargel schälen und im leicht gezuckerten und gesalzenen Wasser kochen,  
(Spargel aus dem Glas, abtropfen lassen),  
Salat waschen und getr. Tomaten klein schneiden.

Zubereitung:

Salatsoße: Balsamicoessig, Wasser, ein wenig Zucker, Salz, Pfeffer  
miteinander verrühren.  
Salat anrichten, Spargel auflegen, mit getr. Tomaten Stücke und Schafskäse  
anrichten.  
Dazu Weißbrot reichen.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ¼ Stunde