

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