



# Bunter Spargelsalat mit Avocado, Mozzarella und Basilikum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich. appetitlich, frisch, passt als Beilage zu Vielem, oder auch als leichte Vorspeise, zu Garten-oder Grillfesten

## Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1-2 vollreife, aber noch feste Avocado, in Blätter geschnitten
- (ca. 300 g)
- 300 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 250 g Mozzarella in dünnen Scheiben oder Würfeln
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter in Streifen
- 7 El weißer Balsamessig
- 6 El Olivenöl
- Salz , weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und unten kappen.

### Schritt2

Den grünen Spargel ev. im unteren Viertel schälen, denn dort ist er oft noch holzig. Für 12 min. in kochendes Salzwasser mit einer Prise Zucker geben, danach schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

### Schritt3

Etwas von dem Spargelwasser mit Balsamico, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren und mit

dem Olivenöl zu einer Vinaigrette "aufziehen", die Basilikumstreifen unter heben.

#### **Schritt4**

Über den Spargel, die Tomaten und die Mozzarella Blätter geben, etwas durchziehen lassen.

#### **Schritt5**

Auf kleinen, knackigen Frisèe Blättern anrichten.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** avocado, basilikum, mozzarella, Spargelsalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spargelsalat-mit-avocadomozzarella-und-basilikum/>