

Schneller, lauwarmer Spargelsalat mit Chili, Peccorino und Basilikum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schneller, lauwarmer Spargelsalat, einfach, schnell, herzhaft lecker

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 2 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 3 El frische, gehackte Kräuter nach Marktlage wie: Basilikum, Kerbel, Petersilie, Estragon, Zitronenmelisse, Schnittlauch etc.
- 2 El Kapern, grob gehackt
- 4 El Olivenöl
- 2 - 3 El weißer Balsamico
- Etwas Gemüsebrühe
- 40 g gehobelter Peccorino oder Parmesan
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Spargel herkömmlich schälen, alles Holzige unten entfernen und schräg in 3 -4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt2

Die Schalotten mit dem Chili in Olivenöl glasig andünsten und den vorbereiteten Spargel dazu geben.

Schritt3

1 - 2 min. dünsten und mit etwas Gemüsebrühe und dem Balsamico ablöschen. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen.

Schritt4

Weiter ca. 3 min. bei geschlossenem Deckel „bissfest“ dünsten.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Danach abkühlen lassen, die gehackten Kapern und die Kräuter unterheben, nachschmecken und den Peccorino dünn darüber hobeln.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** schneller

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-lauwarmer-spargelsalat-mit-chili-peccorino-und-basilikum/>