



Leicht und erfrischend: SPARGEL-AVOCADO-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 kg weißer Spargel
- 300 g Mozzarella oder kleine Mozzarella-Bällchen
- 300 g Kirschtomaten 2 Avocados einige Basilikumblätter (klein geschnitten und ein paar ganze zum Dekorieren)
- 10 EL Olivenöl
- 5 (oder mehr) EL Balsamico-Essig Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Spargel schälen und etwa 15 bis 20 Minuten in Salzwasser kochen. Währenddessen die Avocado vom Stein befreien und in kleine, mundgerechte Würfel schneiden. Die Kirschtomaten und die Mozzarella-Bällchen halbieren. Den Spargel ebenfalls in mund- gerechte Stücke schneiden und zu den Kirschtomaten, den Mozzarella-Bällchen und den Avocado-Würfeln geben.

DRESSING:

Für das Dressing Basilikum zum Öl und Essig geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Spargelsalat heben. Dazu passt sehr gut frisches Baguette.