

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel, mitteldick

250 g Feldsalat

5 Tomaten

150 g Schafskäse

30 g Walnüsse, gehackt

3 EL Öl zum Braten

Salz und Pfeffer

6 EL Essig

4 EL Öl (Walnussöl)

1 Prise Zucker



4 Personen



ca. 25 Minuten



Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Öl (zum Braten) in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Spargel ca. 10 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker und ca. 3 EL Essig würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Feldsalat säubern; Tomaten waschen und schneiden. Beides auf Teller verteilen. 3 EL Essig, Salz, Pfeffer und Walnussöl verquirlen, abschmecken und über den Salat geben. Den warmen Spargel aus der Pfanne nehmen und auf den Tellern anrichten. Den Schafskäse in Würfel schneiden und über den Salat geben. Die noch warme Vinaigrette aus der Pfanne über dem Salat verteilen. Zum Schluss mit den gehackten Walnüssen bestreuen.