

## **+** Spargelsalat mit Mozzarella di bufala

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

### **Tomaten-Vinaigrette**

3 Esslöffel **Aceto balsamico**

4 Esslöffel **Olivenöl**

2 **Tomaten**, entkernt, in Würfeli

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

alles in einer Schüssel gut mischen

nach Bedarf **Salz, Pfeffer**

würzen

1 kg **grüne Spargeln** (kleines Bild),  
unteres Drittel geschält, schräg

in ca. 3 cm langen Stücken,

ca. 7 Min. gekocht, abgetropft begeben, mischen

250 g **Mozzarella di bufala**  
(kleines Bild), zerzupft

½ Bund **Basilikum**, zerzupft

zum Garnieren

**Servieren:** Spargelsalat auf Teller verteilen, garnieren.

**Pro Person:** 25 g Fett, 17 g Eiweiss, 12 g Kohlenhydrate, 1454 kJ (348 kcal)

### **Mozzarella di bufala und Spargeln**

In Schangnau wird Mozzarella nach italienischem Rezept hergestellt. Die Milch dazu liefern Wasserbüffel, die in der Emmentaler Hügellandschaft grasen. Im Seeland, dem Schweizer Gemüsegarten, gedeihen herrliche, saftige grüne Spargeln. Beides ist in unserem Rezept zu einer Berner Multikulti-Schlemmerei vereint.

