

Lauwarmer Spargel-Brotsalat

400 g Ruchbrot

1 kg grüne Spargeln

Olivenöl zum Braten

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

4 Mini-Lattich

6 Esslöffel Zitronensaft

5 Esslöffel Olivenöl

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Bund glattblättrige Petersilie

1. Brot in ca. 1½ cm grosse Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.
2. Spargeln schräg in Stücke schneiden, in einer weiten beschichteten Bratpfanne im heissen Öl ca. 6 Min. rührbraten, würzen.
3. Salatblätter in Stücke zupfen, in tiefe Teller verteilen. Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Petersilie grob schneiden, mit Brot und Spargeln begeben, mischen, auf dem Salat anrichten.

Tipp: Laugenbrezel anstelle von Ruchbrot verwenden.

