



## MEIN GENUSS

### Mediterraner Spargelsalat



#### It's a match!

Match made in heaven! Unser Tomate Mozzarella Gewürz ist ein Must Have in jeder Sommerküche!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Mit einer Prise Zucker in Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen. Den Spargel anschließend abgießen.
- 2 Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Anschließend Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Die Basilikumblätter fein hacken und mit dem Balsamico, Olivenöl, einer Prise Zucker und dem **Tomate-Mozzarella-Gewürz** verrühren sowie mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die fertige Vinaigrette beiseite stellen.
- 4 Die Avocados halbieren und Kerne entfernen. Avocadohälften schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Spargelstangen der Länge nach halbieren.
- 5 Auf einer Platte ein Bett mit Rucolasalat drapieren. Auf das Rucolabett nun Spargel, Mozzarella und Avocadoscheiben anrichten. Tomaten darauf verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

### Zutaten

1 kg weißer oder grüner Spargel  
Zucker  
Salz  
2 Bund Rucolasalat  
300 g Kirschtomaten  
250 g Mozzarella  
10 Stiele Basilikum  
4 El Balsamico Essig  
5 El Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle  
2 Avocados  
1 TL Tomate-Mozzarellagewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 23.05.2025.