

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PANZANELLA MIT SPARGELN UND SPINAT

#### ZUTATEN:

100 g	Ciabatta
1 Stk.	Knoblauchzehe
300-500 g	weisser oder grüner Spargel
etwas	Salz, Pfeffer
300 g	gemischte Cherry-Tomaten (in allen Farben)
200 G	Baby-Spinat oder 2 Stk. Baby-Lattich
4-6 El	Aceto Balsamico
6 El	Olivenöl
50 g	Parmesan, frisch gehobelt
½ Bund	Basilikum

#### ZUBEREITUNG

Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Ciabatta in dünne Scheiben schneiden. Brotscheiben nebeneinander auf den Ofenrost legen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Min. hellbraun rösten. Brot aus dem Ofen nehmen. Knoblauch halbieren und die Brotscheiben mit den Schnittflächen der Knoblauchzehe einreiben.

Spargel schälen und die Enden grosszügig abschneiden. Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser 4-5 Min. bissfest garen, abgiessen, abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Salat putzen und trockenschleudern.

Essig mit 3 El Wasser, Salz und Pfeffer verrühren. Öl nach und nach unterrühren. Käse mit dem Sparschäler in feine Späne hobeln. Basilikumblätter abzupfen.

Brotscheiben in grobe Stücke brechen. Spargel, Tomaten und Salat mit der Vinaigrette mischen. Brot untermischen und kurz ziehen lassen. Salat mit Käse und Basilikum bestreut servieren.