



Barilotto

SPARGEL-TOMATENSALAT MIT HASELNUSS-VINAIGRETTE

SPARGEL-TOMATENSALAT MIT BARILOTTO'S HASELNUSSVINAIGRETTE



Zutaten (für 4 Personen)

Salat

2	Bund grüner Spargel
ca. 16	Cherry-Tomaten
200g	Feta
100g	Rucola
1	Bund Minze
Barilotto's Bio Olivenöl Toscana	
Puderzucker	

Dressing

4 EL	Barilotto's Haselnussöl
2 EL	Barilotto's Whisky- oder Eisweinessig
1 EL	Barilotto's Honig oder Whisky-Senf
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Unteres Drittel vom Spargel schälen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben zum Spargel legen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Unter- und Oberhitze ca. 20 Min. braun backen.

Für das Dressing Barilotto's Haselnussöl mit Barilotto's Whisky-Balsamessig, Honig, Senf und Zitronensaft mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Minze waschen, trocken tupfen und nach Bedarf klein zupfen. Auf Tellern verteilen. Feta in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Spargel und Tomaten auf den Salat legen und mit dem Dressing beträufelt servieren.

Das Barilotto-Team wünscht „ä guete Gnuss“.