

Italienischer Spargel-Salat

Zutaten: 250 g kurze Makkaroni
 500 g grüner Spargel
 150 g Creme fraiche
 60 g grünes Pesto (je nach Geschmack auch weniger)
 3 TL. Zucker
 4 EL Balsamico Bianco
 4 EL Olivenöl
 60 g entsteinte Oliven
 frischen Basilikum
 250 g Kirschtomaten
 100 g gehackte Walnüsse oder Pinienkerne
 Ca. 25 g Parmesan

Vorbereiten:

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Spargel im unteren Drittel schälen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung:

Creme fraiche, 4 EL Wasser und Pesto mit dem Schneebesen verrühren und mit etwas Zucker, 2 EL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Olivenöl nach und nach unterrühren. Die Nudeln mit dem Dressing vermengen.

Oliven in Ringe und Basilikumblätter in Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargel von allen Seiten etwa 2 Minuten braten, anschl. Tomaten, Nüsse, Oliven dazugeben und noch etwa 3 Min. braten. Gemüse mit restl. Zucker und 2 EL Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln auf einer Platte verteilen. Spargel-Gemüse-Mischung darauf anrichten. Salat mit Basilikumstreifen und Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!