

Brotsalat mit Spargeln und Bärlauchdip



Zutaten für 8 Portionen:

500 g Ciabatta oder Parisettes
80 g Butter und/oder Olivenöl
4 Zehen gehackter Knoblauch
1 kg grüne Spargeln
2 grob gehackte Zwiebeln
300 g Cherry Tomaten
200 g schwarze, entsteinte Oliven
300 g grob geschnittener Endivien

Für das Dressing:

1,5 dl weisser Balsamico
50 g Senf
5 dl Raps- oder Olivenöl
Salz, Pfeffer
etwas Zucker

Für den Dip:

400 g Crème fraîche mit Kräutern
300 g Quark
2 Saft von Zitronen
1 Bund frisch geschnittene Bärlauchstreifen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Dip alle Zutaten anrühren und gut durchziehen lassen.

Für das Dressing Balsamico, Senf, Gewürz und Zucker gut vermischen. Das Öl einmontieren und die Sauce abschmecken.

Die Tomaten halbieren, mit Oliven und Salat in einer ausreichend grossen Schüssel mit dem Dressing mischen.

Das Brot grob würfeln und in einer Pfanne mit dem Knoblauch in Butter oder Öl goldgelb rösten.

Die Spargeln im unteren Drittel schälen, in Stücke schneiden und mit den Zwiebeln in einer Bratpfanne mit Butter portionenweise braten. Brotwürfel unter den Salat heben.

Die gebratenen Spargelstücke lauwarm über den Salat geben.

Den Salat mit dem Dip separat servieren.