

ITALIENISCHE CROSTINIS MIT ERDBEER-SPARGEL-SALAT

Zutaten:

Zutaten für 4-6 Portionen:

Für den Salat:
300 g grüner Spargel
1/2 TL Zucker
250 g Erdbeeren
1/2 Bund Radieschen
1 Packung Mini-Mozzarella-Kugeln (150 g)

Für die Vinaigrette:
2 EL Olivenöl
1 EL Honigbalsam-Essig (altern. Weißweinessig)
Salz, Pfeffer

Außerdem:
1 Ciabatta
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
10 g Pinienkerne

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer unbeschichteten Pfanne anrösten und zur Seite stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Spargel waschen, das holzige Ende abschneiden und das untere Drittel schälen. Der Länge nach halbieren und schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundherum ca. 5 Minuten bissfest anbraten, dabei eine Prise Salz und Zucker einrieseln lassen, minimal karamellisieren lassen.

Für die Vinaigrette Olivenöl und Essig verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und vierteln. Die Radieschen waschen, das Grün entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die Mozzarella-Kugeln abgießen und halbieren. Zusammen mit dem Spargel in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette vermengen.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Backrost ca. 10 Minuten goldbraun rösten.

Nach dem Backen direkt mit einer Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Erdbeer-Spargelsalat belegen, mit Pinienkernen bestreuen und lauwarm genießen.