

# Warmer Spargelsalat

## mit Brötchen



Rezept-Idee Nr. 59

### Zutaten für 3 Personen:

pro Person 1 Brötchen oder die entsprechende Brotmenge (gerne vom Vortag)

1 Kilo grüner Spargel

2 Tomaten

1 gelbe Paprika

Balsamicoessig

2 EL Sojasauce

2 EL Rohrzucker

Saft einer halben Zitrone

2 TL Senf

Sesamöl

Salz, Pfeffer

Waldmeisterzweige

Schnittlauch

1 Prise Vanillepulver

**Tipp:** Das Gericht kann man als Vorspeise essen oder als Begleitung zu einem Fischgericht.

### Rezept:

Den Spargel an den Enden schälen und in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Aus dem Zitronensaft, dem Zucker, der Vanille und dem Senf eine Marinade anrühren. Den Spargel darin ca. 20 Min. marinieren. Derweil das Brot oder die Brötchen in grobe Würfel schneiden und in Sesamöl goldgelb anrösten. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen und grob würfeln. Die Paprika ebenfalls würfeln.

In einer weiten Pfanne oder einem Woktopf Sesamöl erhitzen und den marinierten Spargel hineingeben und ca. 5 Min. unter Rühren anbraten. Dann die Paprikawürfel hinzugeben und auf kleiner Flamme garen lassen, dabei immer wieder wenden und bei Bedarf Öl hinzugeben. Ist der Spargel al dente, die Tomatenwürfel, die Waldmeisterzweige und das geröstete Brot hineingeben, mit einem Schuss Balsamicoessig und der Sojasauce ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kleingeschnittenen Schnittlauch darüber streuen. Warm servieren.