

# Spargel-Brot-Salat mit Ziegenkäse

Zutaten (2 Personen):

- 500 g grüner Spargel
- ein Stück Butter
- 2 Kopf Romanasalat
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 6-8 Scheiben Ciabatta (vorzugsweise Dinkel, am besten selbstgemacht)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Löffel Honig (oder alternativ) Zuckerrübensirup
- Ziegenkäse

Anleitung:

1. Spargel säubern / abspülen, den unteren Bereich schälen, in Stücke schneiden. Etwas Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und den Spargel kurz darin schwenken und anbraten. Er sollte bissfest bleiben. Mit etwas Salz und Zucker würzen. Abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Ciabatta auf dem Rost im Backofen knusprig braun backen. Das knusprige Brot aus dem Backofen nehmen, den Knoblauch halbieren und mit der Schnittfläche über die obere Seite der Brotscheibe reiben. Das Brot anschließend ein wenig zerkleinern.
3. Den Strunk am Salat entfernen, die Blätter waschen.

4. Die Paprika waschen, den Strunk und die Kerne entfernen, in kleine Stücke schneiden.
5. Die Zwiebel schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
6. Salat, Paprika und Spargel in einer Schüssel mischen, anschließend das Brot und die Zwiebel darin verteilen. Den Ziegenkäse hinzufügen.
7. Alles mit einem Dressing aus 2 EL Olivenöl, Salz, Zucker oder Honig, sowie frischem Pfeffer übergießen und genießen. Wer möchte, kann außerdem noch einen Spritzer Zitrone hinzufügen.