

Mini-Tomatensalat mit grünem Spargel & Kracherle



Die ersten Tomaten, der erste grüne Spargel...

Die Zeit der ersten Delikatessen beginnt. Die Minitomaten habe ich von der Insel Reichenau und den grünen Spargel vom Markt. Da konnte ich nicht widerstehen. Mit wenigen Handgriffen wird daraus ein knackiger Salat. Dazu gibt es hausgemachte Kracherle, so nennt man in Baden-Württemberg knusprige Croutons.

Hier die Rezeptur für "**Mini-Tomatensalat mit grünem Spargel & Kracherle**":

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Salat:

- 500 g Minitomaten, bunt
- eine Frühlingszwiebel
- 500 g grüner Spargel
- Für das Dressing: 50 ml Essig, ca. 50 ml vom Spargelkochwasser, 100 ml Öl, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker/Honig (oder Quittengelee oder Orangenmarmelade)

Für die Kracherle:

- 3 Scheiben Weißbrot (z.B. Toastbrot)

- 3 EL Butter
- Nach Belieben: 1-2 frische Knoblauchzehen (fein geschnitten) oder Kräuter
- Salz & Pfeffer

- Zum Garnieren: Frischer Basilikum

Zubereitung

Den Spargel am unteren Ende (ca. 3 cm) dünn schälen. Dann einmal längs halbieren und anschließend in 2 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in leicht gesalzenem Wasser (0,5 l) 3 Minuten kochen. Anschließend kalt abbrausen und in eine Schüssel geben.

Für die Kracherle von den Brotscheiben den Rand abschneiden und das Brot in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Brotwürfel anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch oder Kräutern würzen. Die Kracherle fertig braten bis sie schön goldgelb sind.

Die bunten Tomaten waschen und halbieren. Zum Spargel geben.

Die Frühlingszwiebel säubern und in feine Ringe schneiden, dann zum Salat geben.

Aus allen Dressingzutaten ein Dressing mixen und damit den Salat anmachen.

Kurz vor dem Servieren die Kracherle (Croutons) unter den angemachten Salat mischen, auf Teller verteilen und mit Basilikum bestreuen.

