

Brotsalat und grüner Spargel mit Parmesan, Tomaten

Für zwei Personen

Für den Brotsalat:

100 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	200 g Ciabatta vom Vortag
2 Zweige Basilikum	Olivenöl	Salz

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel	100 g alter Parmesan	50 ml alter Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	

Für die Tomaten:

300 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosamarin
2 EL Olivenöl	Salz	

Für den Brotsalat:

Das Ciabatta mundgerecht würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben und Brotwürfel darin anbraten.

Tomaten halbieren, in einer großen Schüssel salzen und für 10 Minuten ziehen lassen. Brot aus der Pfanne zu den Tomaten geben, vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nochmals umrühren und mit gezupften Basilikumblättern garnieren.

Für den Spargel:

Spargelenden abschneiden und das untere Drittel schälen. Spargel in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze braten. Spargel sollte noch Biss haben. Kurz vor Garende salzen. Parmesan hobeln. Gebratenen Spargel mit gehobeltem Parmesan und Balsamicoessig garnieren.

Für die geschmolzenen Tomaten:

Knoblauchzehe andrücken. Tomaten zusammen mit der Knoblauchzehe und dem Olivenöl in einer Pfanne schmoren bis die Tomaten leicht aufplatzen. Mit Salz würzen.

Torsten Schmidt am 01. Juli 2025