

# FRÜHLINGS PANZANELLA

## grünem Spargel und Erdbeeren

**FÜR 4 Portionen**

**ZEIT** 25 Minuten

### ZUTATEN

4 halbierte Scheiben Bauernbrot (oder 2 große Scheiben)

200 g grüner Spargel

200 g Erdbeeren

1 Handvoll Basilikum

1 Büffelmozzarella

1 Knoblauchzehe, geschält  
etwas Olivenöl

### DRESSING

5 EL Olivenöl

Saft einer halben Zitrone

1 TL Honig

1 TL Brecht Salatgenuss Italian-Dressing

Brecht Ur-Steinsalz

Brecht Pfeffer schwarz



### ZUBEREITUNG

1. Bauernbrot etwas vortoasten und die Scheiben mit der Knoblauchzehe abreiben. Die Scheiben in grobe Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun ausbacken. Etwas abkühlen lassen.
2. Spargel und Erdbeeren waschen. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft und Honig mit Brecht Salatgenuss Italian-Dressing verrühren und mit Brecht Ur-Steinsalz und Brecht Pfeffer schwarz abschmecken.
4. Den Spargel schräg in Stücke schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl bissfest anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Basilikum waschen, die Blätter abzupfen. Nun die Brotwürfel, Spargel, Erdbeeren und Basilikum vermischen und auf 2 Teller geben. Das Dressing darüber träufeln und den Mozzarella darauf verteilen.