

Gebratener Spargelsalat mit Garnelen und Feta

Zutaten für 4 Personen:

Für den Salat:

1 kg grüner Spargel
300 g Kirschtomaten
100 g Walnüsse
120 g Feta
4 Esslöffel Butter
200 g Garnelen
2 Esslöffel Olivenöl

Für das Dressing

6 Esslöffel Balsamicoessig
60 ml Olivenöl
2 Teelöffel Dijon Senf
2 Teelöffel Honig
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spargel waschen, unteres Drittel schälen, holzige Enden abschneiden und dritteln.
Butter erhitzen und Spargel anbraten, beiseite stellen.

Kirschtomaten halbieren, Feta zerbröckeln und die Walnüsse grob hacken.

Für das Dressing Balsamicoessig zum Kochen bringen und 3 Minuten einkochen,
kurz abkühlen lassen. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit dem Balsamicoessig
und den restlichen Zutaten mischen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen glasig braten.
Mit Spargel, Tomaten, Walnüssen, Feta und Dressing mischen.