

## Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse

### Zutaten:

1 kg weißer Spargel  
20 g Butter  
1 Prise Zucker  
je 3 Stängel Petersilie, Salbei, Majoran und Zitronenmelisse  
1 Rolle Ziegenfrischkäse  
3 EL hellen Balsamessig  
4 EL Walnussöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Spargelstücke dazugeben. Den Spargel leicht anbraten, Salz und Zucker dazu geben und alles mit ca. 200 ml Wasser ablöschen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 15 Minuten dünsten, sodass der Spargel noch bissfest ist. Den Backofen auf höchster Stufe bei Oberhitze (Grill) vorheizen.

Die Kräuter fein hacken und bei Seite stellen. Den Ziegenfrischkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Den Käse direkt unter dem Grill für ca. 3 Minuten leicht bräunen lassen.

Währenddessen die Vinaigrette zubereiten. Dafür den Essig mit dem Walnussöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Den Spargel aus der Pfanne nehmen und mit der Vinaigrette vermengen. Den Spargelsalat nun gleichmäßig auf vier Teller verteilen und je eine Scheibe Ziegenfrischkäse darauflegen.

### Tipp:

Wer keinen Ziegenkäse mag, kann auch gut Camembert oder Schafskäse verwenden.

Anstellen des Walnussöles kann auch auf Olivenöl zurückgegriffen werden.

*Für Veganer: Käse weglassen und den Spargelsalat pur genießen oder einen individuellen Ersatz finden.*