



Grüner Spargelsalat mit Kartoffeln, Speck und Ofentomaten

4 Personen · ca. 1½ Std · mittel

Zutaten

- 1 Bund grüner Spargel
- 150 g kleine, festkochende Kartoffeln
- 50 g Räucherspeck, gewürfelt
- 100 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Babyspinat
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 30 ml Olivenöl
- Chiliflocken
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Tomaten halbieren, mit Olivenöl, Chiliflocken, Salz, Zucker und gedrücktem Knoblauch anmachen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen. Bei 130 °C etwa 1 Stunde trocknen, dann beiseitestellen.
- Vom Spargel die Enden abschneiden, unten schälen und in fingerbreite Rauten schneiden. Die Kartoffeln zur Hälfte schälen, vierteln, mit Öl, Salz und Pfeffer anmachen und bei 200 °C etwa 15 Minuten rösten.
- Speck und Zwiebelstreifen in einer Pfanne 2 bis 3 Minuten anbraten, den Spargel zugeben und 3 Minuten mitbraten.
- Kartoffeln, Tomaten, Honig und Senf unterrühren. Vom Herd nehmen, den Spinat unterheben und mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Lauwarm servieren.

Nachgekocht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

