

Spargelsalat mit Halloumi, Pfirsich und Zitronenpesto

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

10 Stangen grüner Spargel
1 Zucchini
100 g Salatmix nach Wahl
1 Pfirsich
225 g Halloumi
1 Esslöffel Pinienkerne
3 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer

Für das Pesto

1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Pinienkerne
100 ml Olivenöl
20 g Parmesan
1 Bio-Zitrone
50 ml Ahornsirup
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Food Processor
Grillpfanne

Hallo Frühling! Das heißt in der Salatschüssel ist nun endlich wieder Zeit für Spargel. Weil sich gerade die grünen Stangen super mit erfrischenden Früchten verstehen, sind bei der nächsten Salat-Sause auch Pfirsich und Zitrone herzlich eingeladen. Der Pfirsich kommt zusammen mit Zucchini und Halloumi im schicken Grillmuster und die Zitrone wird mit Basilikum zum würzigen Pesto.

- 1 -

Für das Pesto Basilikum grob hacken. Knoblauchzehe schälen und vierteln. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Alles zusammen mit Pinienkernen, Olivenöl und Ahornsirup in einem Food Processor zerkleinern. Parmesan reiben, zugeben und zu einem cremigen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

- 2 -

Für den Salat Öl mit Salz und Pfeffer verrühren. Pfirsich entsteinen und in Spalten schneiden. Spargel putzen und holzige Enden abschneiden. Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Gemüse und Obst mit Gewürzöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne 3-4 Minuten braten, bis ein Grillmuster entsteht. Aus der Pfanne nehmen und Spargel in Stücke schneiden. Gegrilltes Gemüse und Obst beiseitestellen.

- 3 -

Halloumi in Scheiben schneiden. In der selben Pfanne pro Seite ca. 2 Minuten braten, bis ein Grillmuster entsteht. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl 1-2 Minuten rösten.

- 4 -

Salat waschen und abtropfen lassen. Gegrilltes Gemüse, Obst und Salat mit Pesto vermengen. Halloumi darauf

Spargelsalat mit Halloumi, Pfirsich und Zitronenpesto

anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.