

## **Spargelsalat**

1 Pfd. grüner Spargel  
4 EL Olivenöl  
2 EL Balsamessig  
Salz, Pfeffer  
4 Blätter Basilikum

Geputzten Spargel in Abschnitte teilen, Öl erhitzen und Spargel nach Dicke sortiert nach und nach rein geben, Köpfe zuletzt; danach noch ganz kurz (je nach Dicke) braten, Essig dazugeben, würzen, ohne Hitze zugedeckt 5 min ziehen lassen. Lauwarm mit Basilikumstreifen servieren.