

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.