



Spargelsalat mit CAMBOZOLA und Kartoffel-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

150 g klein geschnittener CAMBOZOLA	250 g frischer, geschälter Spargel
80 g gekochte, mehlig Kartoffeln	2 EL Butter
180 g Joghurt	1 Zweig Thymian
3 Stängel Kerbel, ersatzweise Petersilie	Meersalz
1 Knoblauchzehe, geschält	Alufolie
Salz, Cayennepfeffer	2 EL Olivenöl
100 g verschiedene Blattsalate, z.B.: Lollo Rosso, Frisée, Endivie	1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und währenddessen das Dressing zubereiten. Dafür die gepellte Kartoffel mit Joghurt, Kerbel und der geschälten Knoblauchzehe pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen.
2. Die geschälten Spargelstangen auf Alufolie legen, mit Meersalz und den gezupften Thymian-Blättchen bestreuen und mit Butterflocken belegen. Die Folie verschließen und die Spargelpäckchen im Backofen ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Salat waschen, grob zupfen und trockenschleudern. Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel verrühren und den Salat darin schwenken.
3. Spargel aus der Folie nehmen, zusammen mit dem Salat auf Tellern anrichten, mit klein geschnittenem CAMBOZOLA bestreuen und dann das Kartoffeldressing darüber geben. Außerhalb der Spargelzeit kann man diesen Salat auch mit geräucherten und grob geschnittenen Forellenfilets machen und in der Winterzeit auch nur mit Feldsalat.

