

# **Spargelsalat mit CAMBOZOLA**

## und Kartoffelvinaigrette



### **Zutaten für 4 Personen**

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

### **Zubereitung**

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.

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 trocken schleudern. Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel verrühren und den Salat darin schwenken. 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.

