



© le menu

## Gerösteter Spargelsalat mit Sbrinz

Dieser Salat verspricht Frühlingsgenuss pur: Grüne Spargeln kurz in der Pfanne anrösten und Sbrinz und geröstete Haselnüsse darüber verteilen.

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

### Zutaten

- 1,5 kg grüne Spargeln, die Enden geschält
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2–3 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 3 EL Zitronensaft
- 80 g Sbrinz AOP, gehobelt
- 50 g Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
- Piment d'Espelette, nach Belieben

### Zubereiten

Spargeln und Knoblauch im Öl rundum ca. 5 Minuten braten, salzen. Mit Petersilie, Piment und Zitronensaft mischen. Sbrinz und Haselnüsse darüber verteilen, sofort servieren.

### Tipp

Dazu passt Brot.

---

Rezept: [lemenu.ch](https://lemenu.ch)

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>