## Spargelsalat - italienisch

**Zutaten** für 4 Portionen:

1kg Spargel, weißer, geschält

1 Prise Zucker

Salzkartoffeln

250 g Mozzarella, (in dünne Scheiben geschnitten)

350 g Kirschtomaten, (halbiert)

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Bund Basilikum

8 EL Balsamico, weißer

7 EL Olivenöl

2 Avocados, (ca. 300 g), in dünne Scheiben geschnitten

Pfeffer

## Zubereitung

Spargel in Salzwasser mit Zucker ca. 14 min. kochen, abgießen und abkühlen lassen.

Basilikum mit Olivenöl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Dicke Spargelstangen halbieren.

Spargel, Mozzarella und Avocado auf einer Platte anrichten. Tomaten drauf verteilen und die Vinaigrette darüber gießen und einige Basilikumblättchen darüber streuen.