

## LAUWARMER SPARGELSALAT

1 Bund grüner Spargel  
2- 3 Tomaten  
2-3 Stangen Frühlingszwiebel  
3 -4 speckige Kartoffel (gekocht)  
Frischer Schnittlauch  
Pinienkerne  
Olivenöl  
Balsamico Essig  
Salz + Pfeffer

Tomaten, Frühlingszwiebel und Schnittlauch schneiden und mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht rösten ( aufpassen mit der Hitze ). Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und kurz im kochendem Salzwasser bissfest kochen. Danach abseihen und alles gut durchmischen. Mit Pinienkerne bestreuen und nach Wunsch noch mit gekochten Kartoffeln servieren.

