



## Frühlingssalat mit Spargel und Crossis mit Bärlauchpesto

### Zutaten (für vier Portionen):

300 g Bruchspargel, weiß  
2 Kohlrabi, geschält  
2 Möhrchen, geschält  
100 g Babyspinat, gewaschen  
1 Bund Radieschen, in Scheibchen  
1 kleine Schale Pflück- oder Wildkräutersalat, gewaschen  
6 Ostereier, in Spalten zerteilt  
1 Stange Walnussbaguette  
3 EL Öl

### Marinade:

100 ml Spargelfond  
4 EL Olivenöl  
6 EL weißen Balsamico  
4 EL gekochte Kaviarlinsen  
1 Frühlingsschwiebel in feine Ringe geschnitten  
Salz, Pfeffer

### Pesto:

1 Bund Bärlauch, grob zerteilt  
1 gehäufte EL fein geriebene Mandeln  
1 EL gehackte Sonnenblumenkerne  
120 ml Olivenöl, kalt gepresst  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 40 Minuten):

Spargel dünn schälen, Enden abschneiden und klein schneiden. In circa 300 ml leicht gesalzenem Wasser mit drei Messerspitzen Zucker und einem Esslöffel Olivenöl auf den Biss garen und herausnehmen. Den Fond für die Marinade abkühlen lassen. Möhrchen und Kohlrabi in feine Stäbchen schneiden.

Alle Zutaten der Marinade gut miteinander verrühren. Zwei Drittel über Spargel, Kohlrabi, Möhrchen und Radieschen verteilen, etwa 20 Minuten darin marinieren.

Alle Zutaten für das Pesto in den Mixer geben (ohne Salz). Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnussbaguette in Scheiben schneiden und beidseitig in der Pfanne mit wenig Öl kross anrösten und noch warm mit Pesto bestreichen. Zum marinierten Gemüse den Blattspinat und Pflück- bzw. Wildkräutersalat geben und vorsichtig mischen. Auf Tellern anrichten, die Eispalten ringsum drapieren, mit der restlichen Marinade beträufeln und die Pesto-Crossis dazu reichen.

**Dieses Gericht ist ovo-vegetarisch.**