



## SPARGELSALAT MIT ERDÄPFEL & KICHERERBSEN

### Zutaten (2 Portionen)

½ Häuptelsalat  
6 weiße Spargelstangen  
½ kleine Zwiebel  
6 EL gekochte Kichererbsen  
8 kleine Mozzarellabällchen  
400-500 g Erdäpfel  
  
2-3 EL Olivenöl  
Balsamicoessig weiß  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Handvoll Basilikumblätter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Erdäpfel im Dampfgarer oder im Topf mit Siebeinsatz dämpfen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden.
2. Häuptelsalat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in zwei Schüsseln anrichten.
3. Die Spargelstangen dünn schälen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
4. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe hobeln.
5. Für das Dressing, die Basilikumblätter ganz fein hacken, die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken oder fein reiben/schneiden und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
6. In einer beschichteten Pfanne 1-2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe und Spargelstücke mit Salz und Pfeffer einige Minuten anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen haben und bissfest sind.
7. Die Erdäpfelscheiben, Kichererbsen, Mozzarellabällchen und die gebratenen Spargelstücke auf dem grünen Salat verteilen und mit dem Basilikumdressing marinieren und abschmecken.