

# Spargelsalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Balsamicozwiebeln



**1 kg weißer Spargel**  
**1 kg grüner Spargel**  
**Salz, Pfeffer**  
**1 TL und 1 EL Zucker**  
**75 g Walnusskerne**  
**4 rote Zwiebeln**  
**5 EL gutes Olivenöl**  
**150 ml + 4 EL Balsamico**  
**ca. 100 g Babysalat**  
**3-4 Stiele Kerbel**  
**ca. 300 g Ziegenfrischkäse**

## **Zubereitung:**

Weißer Spargel schälen und großzügig die holzigen Enden abschneiden, beim grünen Spargel ebenfalls die holzigen Enden abschneiden. Spargel schräg in längliche Stücke schneiden. Den weißen Spargel mit 1 TL Zucker in kochendes Salzwasser geben und 10-12 Minuten bissfest kochen. Den grünen Spargel nach 5 Minuten Kochzeit zufügen und mitkochen. Spargel abtropfen und auskühlen lassen.

Walnüsse längs halbieren, Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Walnüsse leicht anrösten, Zwiebel dazugeben und mit anbraten. 1 EL Zucker darüberstreuen und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren. Mit 150 ml Balsamicoessig ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Babysalat waschen und gut abtropfen lassen. 4 EL Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, 2 EL Öl darunter schlagen, Kerbel waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen. Spargel, Salat und Vinaigrette miteinander mischen und anrichten, Ziegenkäse darüber bröckeln, die karamellisierten Zwiebeln darüber geben und mit Kerbel bestreuen.

*Essigmanufaktur von Nico Vulai  
Hubers am Garnmarkt  
#zäm*