

## REZEPT

# Spargel-Brotsalat

Dieses Rezept wurde von Eva Just im Juni 2023 mit dem neuen Veit-Baguette entwickelt. Eva Just ist eine gute Freundin von Heike Gönninger, Eldoret Kids Kenia. Für den Bempflinger Verein Eldoret Kids Kenia, den Birgit Zimmermann (Schwester von Heike Gönninger) ins Leben gerufen hat, setzen wir uns seit vielen Jahren ein und organisieren jedes Jahr eine Spendenaktion.



**Zubereitungszeit:** ca. 15 min

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g grüner Spargel
- 1 Kohlrabi
- 400 g Kirschtomaten
- ½ Bund Basilikum
- 4 EL Essig
- 3 EL Wasser
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Zucker
- 5 EL Öl

### **Zubereitung:**

1. Baguette in dünne Scheiben schneiden und im Toaster rösten, mit der Knoblauchzehe einreiben und dann in Stücke schneiden.
2. Spargel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden, den Kohlrabi schälen und in entsprechende Stücke schneiden, beides zusammen ca. 3 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und abkühlen lassen.
3. Tomaten waschen und vierteln. Basilikum klein schneiden.
4. Für die Salatsauce Essig, Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren.
5. Alle Zutaten bis auf das Brot und Basilikum mit der Salatsauce mischen und 10 Minuten ziehen lassen.
6. Zum Schluss Brot und Basilikum untermischen und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!