

# Grüner Spargel Nudelsalat

1 Bund grüner Spargel (500 g)

Salz, Pfeffer

160 g Nudeln

Pinienkerne

2 Handvoll Kirschtomaten

4 Frühlingszwiebeln

200 g Mozzarella

1 Packung Rucola (es geht auch jeder andere Salat)

1 Handvoll Basilikumblätter

4 EL Weißwein Essig

4 EL Olivenöl

4 EL Joghurt

**Den grünen Spargel** in mundgerechte Stücke schneiden. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abschrecken und im Sieb abkühlen lassen. Auf die gleiche Herdplatte eine Pfanne setzen und den Spargel in etwas Fett mit Salz und Pfeffer für 5 Minuten braten.

**Frühlingszwiebel waschen** und in Stücke schneiden. Tomaten halbieren und den Mozzarella in Stücke schneiden oder zupfen. Den Salat waschen und je nach Sorte klein schneiden, auseinander zupfen oder so lassen. Ich zupfe den Feldsalat immer auseinander, so lässt er sich später besser essen.

**Die Basilikumblätter** grob zupfen, zusammen mit Öl, Essig und Joghurt in einen hohen Behälter geben und mit dem Stabmixer pürieren. Auch hier Salzen und pfeffern. Das Dressing dann auf eure 4 Transportbehälter aufteilen. Als erstes kommen jetzt die Nudeln ins Glas. Darauf kommen jetzt die Spargelstücken, die Tomaten und die Frühlingszwiebel. Jetzt kommt der Mozzarella und nun das ganze Glas/ den Behälter mit Salat auffüllen. Oben kommen jetzt die Pinienkerne drauf.

**Euer grüner Spargel Nudelsalat** ist jetzt fertig. Zum Essen, wird der Inhalt auf einen großen Teller gegeben (geschüttet), so dass das Dressing zu Letzt über euren Salat fließt.



