



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Weißer Spargelsalat mit Tomate und Mozzarella

Zubereitung

1. Weißen Spargel schälen und schräg in Scheiben schneiden
2. 4 EL BONA Pflanzenöl und 1 EL Zucker in Pfanne erhitzen. Zucker karamellisieren lassen. Geschnittenen Spargel ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Salzen und pfeffern.
3. Marinade zubereiten: 1 EL BONA Salatdressing Tomate mit 2 EL BONA Pflanzenöl und 4 EL Wasser glattrühren. 1 Spritzer Essig zugeben.
4. Kirschtomaten und Mozzarella in die Marinade geben, Spargel und Rucola unterheben.
5. Auf Teller anrichten – mit frisch geriebenem Parmesan und Basilikum vollenden.

Zutaten

1 Bund weißer Spargel

BONA Pflanzenöl

BONA Salatdressing (sonnengereifte Tomaten)

1 TL Staubzucker

Salz, Pfeffer

125 g Kirschtomaten

125 g Mozzarellabällchen

Rucola

Parmesan

Basilikum (frisch)