

Olivenöl

optional: einige Nadeln, fein geschnittener Rosmarin,  
Zitronenabrieb

6-7 violetter Spargeln  
hochwertiges Olivenöl  
Weissweinessig  
Salz

roher  
Spargel-  
salat

### Zubereitung:

1. Die Brotkrumen zusammen mit Olivenöl und Knoblauch rösten. Wer möchte verfeinert die Mischung noch mit Kräutern und mischt am Ende noch ein wenig Abrieb einer Zitrone darunter.
2. Den Spargeln nicht schälen, nur den trockenen Anschnitt abtrennen. Den Spargeln schräg in circa 0.5cm Scheiben schneiden. Grosse Spitzen längs halbieren.
3. Den Spargel auf den Tellern anrichten. Etwas gutes Olivenöl und Essig darüber träufeln und mit Salz würzen. Erst beim Servieren die Brotkrumen darüber streuen, damit sie möglichst lang knusprig bleiben und die Sauce nicht aufsaugen.

