

Gegrillter Spargelsalat mit CAMBOZOLA



Zutaten für 2 Portionen

500 g Spargel	2 EL Olivenöl
150 g CAMBOZOLA	1 EL Balsamico Essig
2 Zwiebeln	1 TL Ahornsirup
50 g Pekannüsse	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Eine Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen. Die geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben, dann jeweils $\frac{1}{4}$ TL Salz und etwas Pfeffer hinzufügen. Sobald die Zwiebeln nach ca. fünf Minuten langsam glasig werden, den Zuckeriterrühren. Etwa 12-15 Minuten weiter bei mittlerer Hitze schmoren, dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
2. Den Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Spargel halbieren. Den Spargel in eine Schüssel mit Olivenöl geben und alles gut vermischen. Den Spargel von beiden Seiten 6-7 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Grillpfanne grillen.
3. Für das Dressing: Olivenöl, Balsamico Essig und Ahornsirup verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. CAMBOZOLA in Würfel schneiden. Spargel mit CAMBOZOLA und den karamellisierten Zwiebeln anrichten, mit Dressing beträufeln und Pekannüsse darüber geben.

