

Die fruchtigen Noten von Himbeeressig und naturtrübem Apfelsaft ergeben in Kombination mit nussigem Kernöl und würziger Sojasauce eine wunderbare Crossover-Marinade.

Rezept von **Sohyi Kim**

## Spargelsalat mit Kürbiskernöl-Sojasauce-Dressing

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN. • SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT • PRO PORTION CA. 408 KCAL

### Für den Salat

- *Mischsalat je nach Saison (z. B. Frisée, Lollo rosso, Lollo verde, Rucola)*
- 300 g grüner Spargel
- Olivenöl
- 1 Tasse Himbeeren
- 1–2 EL geröstete Pinienkerne

### Für die Marinade

- 125 ml Kürbiskernöl
- 3 EL Sojasauce
- 125 ml naturtrüber Apfelsaft
- 3 EL Himbeeressig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer nach Bedarf

**Salatblätter waschen**, zerteilen und auf Tellern anrichten.

Die Zutaten der Marinade gut vermischen und über den Salatblättern verteilen.

**Den Strunk der Spargelstangen entfernen**, die Spargelspitzen längs halbieren, den Rest in 1–2 cm große Stücke schneiden. In Olivenöl kurz anbraten und zum marinierten Salat geben. Mit Himbeeren und Pinienkernen garniert servieren.