



**Ölmühle Sailer**  
Aus Freude am Öl

[www.oelmuehle-sailer.at](http://www.oelmuehle-sailer.at)

## **VOGERLSALAT MIT GEBRATENEM SPARGEL UND WALNUSSÖL**

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Spargel
- 250 g Vogerlsalat (Feldsalat)
- 5 Tomaten
- 150 g Schafskäse
- 30g gehackte Walnüsse (Ölmühle Sailer)
- 3 EL Olivenöl (Ölmühle Sailer)
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Balsamicoessig (Ölmühle Sailer)
- 4 EL Walnussöl (Ölmühle Sailer)
- 1 Prise Zucker

Spargel waschen, schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Spargel ca. 10 Minuten (evtl. auch etwas länger) goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer, der Prise Zucker und ca. 3 EL Essig würzen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Feldsalat säubern, Tomaten waschen und schneiden. Beides auf 4 Tellern verteilen. 3 EL Essig, Salz, Pfeffer und Walnussöl verquirlen, abschmecken und über den Salat geben.

Den warmen Spargel aus der Pfanne nehmen und auf den Tellern anrichten. Den Schafskäse in Würfel schneiden und über den Salat geben. Die noch warme Vinaigrette aus der Pfanne über dem Salat verteilen. Zum Schluss mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

**Tipp:** Ruhig etwas mehr von der warmen Vinaigrette machen und mit Baguette- oder Fladenbrot aufsaugen.