

# Spargelsalat mit Kürbiskernöl-Sojasauce-Dressing

Gesamtzeit **15 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Zutaten für den Salat:

Mischsalat je nach Saison  
**300 g** grüner Spargel  
Olivenöl  
**1 Becher** Himbeeren  
**2 EL** geröstete Pinienkerne

### Zutaten für die Marinade:

**125 ml** Kürbiskernöl  
**3 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**125 ml** naturtrüber Apfelsaft  
**3 EL** Himbeeressig  
**1** Spritzer Zitronensaft  
Pfeffer nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Salatblätter waschen, zerteilen und auf Tellern anrichten.

### Schritt 2

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

### Schritt 3

Den Strunk der Spargelstangen entfernen, die Spargelspitzen längs halbieren, den Rest in 1–2 cm grosse Stücke schneiden.

### Schritt 4

In Olivenöl kurz anbraten und zum marinierten Salat geben.

### Schritt 5

Mit Himbeeren und Pinienkernen garniert servieren.