

Spargelsalat

Zutaten:

500 g weißen Spargel, 500 g grünen Spargel, 200 g Schinken (½ cm dicke Scheibe),
50 g Parmesan, 3 hartgekochte Eier, 3 Frühlingszwiebel, 1 EL Butter, 1 TL Salz,
1 Prise Zucker, Saft von ½ Zitrone

Für das Dressing:

150 g Kräuter Creme-Fraiche, 1 EL Öl, Saft von ½ Zitrone, Salz, Pfeffer,
1 Handvoll Basilikumblätter

Zubereitung:

Spargel waschen und trocken tupfen. Vom grünen Spargel das holzige Ende wegschneiden und in ca. 3 cm Stücke schneiden. Den weißen Spargel schälen, ebenfalls das holzige Ende wegschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Butter erhitzen, Salz und Zucker dazugeben. Die weißen Spargelstücke etwas anrösten, den Zitronensaft dazugeben und zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln lassen. Den grünen Spargel dazugeben. (Da diese Spargelstangen meist etwas dünner sind, erst später dazugeben). Noch weitere 5 Minuten gemeinsam leicht dünsten lassen. Evtl. noch etwas Zitronensaft dazugeben,

Für das Dressing Creme-Fraiche mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Den gedünsteten Spargel etwas überkühlen lassen und zur Dressing geben.

Den Schinken in kleine Würfel schneiden, die hartgekochten Eier in Spalten schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und das Basilikum fein schneiden. Alles zusammen mischen und mit geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Tipp: Frisches Baguette schmeckt sehr gut dazu!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!