



DOLL & GÖTH

Erika`s Spargelsalat

500g	Spargel
4 Stangen	Grüner Spargel
100g	Kochschinken, geschnitten
2	gekochte Eier
1/2	Zitrone
	Schnittlauch

Dressing:

1 EL	Essig
5 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Senf
1,5 TL	Honig
2 EL	Saure Sahne
	Pfeffer, Salz

Unsere
Weinempfehlung:

2020
Rheinhessen Silvaner
trocken



Spargel waschen, schälen und die Anschnitte abschneiden.
In ca. 2 cm große Stücke schräg schneiden,
ca. 5-10 Minuten im Salzwasser mit 1 EL Zucker „al dente“ kochen.
(Die dicken Stücke zuerst ins Wasser geben. Den Grünen Spargel und die
Köpfe nur kurz mitkochen) Danach den Spargel gut abtropfen lassen, in
eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft beträufeln und unterheben.
Die gekochten Eier und den Schinken klein schneiden.
Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
Alle Zutaten zum Spargel geben und unterheben.

Mit grünem Spargel, Schnittlauch und gekochtem Ei dekorieren.
Baguette oder Weißbrot dazu reichen.

Guten Appetitt!

Zubereitungszeit: 20 Minuten