

Christians

GENUSS-TIPP AUS



WARMER SPARGELSALAT MIT BÄRLAUCH

ZUBEREITUNG

SALAT

- Spargel schälen und in 2 cm breite Stücke schneiden.
- Bärlauch in dünne Streifen schneiden.
- Tomate entkernen und würfelig schneiden.
- Spargel in einer Pfanne mit der Butter leicht anschwanken und mit einem Schuss Wasser ablöschen.

DRESSING

- Alle Zutaten in einem Töpfchen verrühren und leicht erhitzen.
- Bärlauch und Tomate dazu geben und das Ganze mit dem warmen Dressing vermischen.

ZUTATEN für 2 Personen

SALAT

- 6 Stangen weißer Spargel
- 4 Stangen grüner Spargel
- 20 g Bärlauch
- 2 Stück Jungzwiebel
- 1 große Tomate
- 1 kleines Stück Butter

DRESSING

- 5 EL weißer Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- 5 EL Wasser
- Prise Salz
- Prise Zucker
- Prise schwarzer Pfeffer
- Zeste von einer Limette

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.