



Spargel mit Kerbelvinaigrette



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg weißer Spargel
1 alte Semmel oder
2 Scheiben Toastbrot
20 g Butter
20 g Zucker
2,5 l Wasser
Saft einer Zitrone

1 EL Senf
2 cl Sherryessig
1/16 l Olivenöl
1/16 l Walnussöl
Salz, Pfeffer
1 Ei, hartgekocht
25 g Zwiebel gewürfelt
25 g Essiggurkerl, gehackt
10 g Kapern, gehackt
50 g frische geschälte und
entkernte Paradeiser, gewürfelt
frischer Kerbel

ZUBEREITUNG DES SPARGEL

Den heimischen weißen Spargel sorgfältig schälen und das Ende 1-2 cm kürzen. Wasser mit Zucker und Butter aufkochen, Semmel, Zitronensaft und Spargel begeben. Knackig kochen und im Eiswasser abschrecken.

In der Zwischenzeit Senf, Essig, Öl und Gewürze zu einer Marinade verrühren. Gewürfelte Zwiebel, gehacktes Ei, Essiggurkerl, Kapern, Paradeiser untermischen mit frischem geschnittenem Kerbel vollenden und zum Spargel servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

