

Frühlingsalat mit grünem und weißem Spargel

Zutaten:

400 g weißer Spargel
200 g grüner Spargel
75 g Radicchio
3 EL Apfelessig
3 EL Apfelsaft
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Öl
2 EL gehobelter Parmesan
4 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung:

Spargel schälen (grünen Spargel am unteren Drittel) und holzige Enden abschneiden. Spargel in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden und in kochendem Wasser mit Butter, Salz und Zucker ca. 8 Minuten garen. Herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken.

Radicchio putzen, waschen und in schmale Streifen streifen. Dann mit dem Spargel mischen.

Apfelessig, Apfelsaft, Pfeffer, Salz und Öl zu einer Marinade verrühren und über den Salat gießen.

Portionsweise mit Parmesankäse bestreuen und mit Parmaschinken anrichten.

Guten Appetit!