

Lauwarmer Spargelsalat

(für 4 Personen)

Zutaten: 1 kg Spargeln grün oder weiss.

Salzwasser:

Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter

Vinaigrette-Sauce:

Rapsöl, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker,
Essiggurken fein gehackt, Peterlie fein gehackt,
Zwiebeln fein gehackt, 1 Tomate (geschält, in
kleine Stücke geschnitten, ohne Kerne)

Zubereitung:

Spargeln schälen, letzter Teil wegschneiden. Spargeln in ca. 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden.

Reichlich Wasser in eine grosse Pfanne geben und aufkochen lassen. Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter zum Wasser begeben. Spargeln ins siedende Wasser geben, Hitze reduzieren und Spargeln ca. 15 bis 25 Minuten ziehen lassen.

Wasser abgiessen. Vinaigrette-Sauce darüber giessen, leicht umrühren und lauwarm servieren.