



Grüenspargelsalat mit Kartoffeln und Bärlauch

Quelle: Sonntagszeitung, Christina Hubbeling

Zutaten:

1 kg grüne Spargeln)
½ Zitrone, nur Saft
500 g festkochende Kartoffeln
10 Cherrytomaten

Für das Dressing:

1 Ei
1 EL Aceto balsamico bianco
10 Bärlauchblätter
1 dl Olivenöl
Grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Spargeln waschen, die hölzigen Enden abschneiden und in ca. 3 cm lange, schräge Stücke schneiden.
- Spargeln bissfest kochen (ca. 8 Min.), abgiessen und in einer grossen flachen Schüssel abkühlen lassen; mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- Kartoffeln waschen, halbieren und in Salzwasser garen, abgiessen.
- Tomaten waschen, halbieren und beiseite stellen.
- **Dressing:** Ei schlagen (z. B. in Blitzcutter oder mit Stabmixer), Essig und Bärlauch dazugeben, pürieren. Langsam das Olivenöl zugeben und weiter pürieren, bis eine schöne Mayonnaise entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- **Anrichten:** Die Kartoffeln und Tomaten zu den Spargeln geben, Dressing darüber giessen und sorgfältig mischen, lauwarm servieren. Dazu passt knuspriges Olivenbrot oder eine Baguette.

LEVEL einfach / **PERSONEN** 6 / **ZEITBEDARF** 30 Min. / **VEGI**

AUMAIT
LADE