Spargelsalat mit Backofenschinken

08.Juni 2022

Das Rezept für 2 Personen:

16 Stangen Spargel, je 8 weiße und 8 grüne Stangen
1 Pkg Backofen Schinken
1 Kugel Mozzarella
2 Radieschen
Handvoll Himbeeren
3 El Balsamico Essig
2 El Öl
5 El Spargelwasser
2 Scheiben Zitrone
1 Tl Salz und Zucker
etwas Pfeffer
Brot nach Belieben

Zubereitung:

In einem Topf Wasser mit den Zitronenscheiben, Zucker und Salz zum Kochen bringen.

Vom Spargel die Enden abschneiden, weißen Spargel bei Bedarf schälen (ich hatte einen, den man nicht schälen musste).

Ca. 5 Minuten im Wasser garen, dabei die Enden des Spargels für den Geschmack mitkochen.

Das Wasser schütten wir nicht weg, sondern verwenden es für das Dressing. Dazu pürieren wir die Himbeeren mit dem Balsamico Essig, Öl, Salz, Pfeffer und dem Spargelwasser zu einem Dressing. Gut abschmecken.

Den Spargel auf 2 Teller aufteilen und mit dem Dressing übergießen. Schinken darauf verteilen. Mit Mozzarella und Radieschen abrunden und ein paar Himbeeren noch darüber streuen.

Brot in der Pfanne oder Toaster toasten und schon kann man diesen leichten leckeren Salat genießen.

Auch perfekt für Gäste, da man den Spargel vorkochen kann oder auf einer großen Platte anrichten kann.