



LAUWARMER FRÜHLINGS-SPARGELSALAT

Zutaten:

1 kg ganz dünne, grüne Spargeln
2 gekochte Eier
8 Perla-Tomaten, geviertelt
100 gr Rohschinken
2 EL geröstete Pinienkerne
Sauce:
9 EL weisser Balsamico
15 EL feines Olivenöl
2 Prisen Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Spargeln waschen und unten neu anschneiden. Im Salzwasser in 8-10 min knapp weich kochen. In der Zwischenzeit den Rohschinken in schmale Streifen schneiden und in der Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Die Eier schälen und in kleine Würfeli schneiden, mit dem Rohschinken und den Pinienkernen vermischen. Die Vinaigrette zubereiten und nach Geschmack abschmecken. Jetzt die noch warmen Spargeln auf einem Teller legen, die Eier/Rohschinkenmischung darüber anrichten und mit den Tomatenvierteln dekorieren. Die Sauce darüber träufeln und sofort auftischen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

