

Weisse Spargeln mit Frühlings-Vinaigrette

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Bund Radieschen
- 3 EL Essig
- 2 Würfelzucker
- Aromat
- Currypulver
- Senf
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kg weisse Spargeln
- 1 grossblättriger Kopfsalat
- 150 g Speckwürfeli



Zubereitung:

Pfeffer, Aromat, Currypulver, Senf, Essig und Öl umrühren.

Die Radieschen waschen und klein würfeln oder in feine Streifchen schneiden.

Schnittlauch dazu schneiden.

Speckwürfeli, Radieschen und Schnittlauch hinzufügen und umrühren.

Die Spargeln grosszügig schälen und in ca. 4 – 5 gleich grosse Stücke schneiden.

Die Spargeln in Wasser mit Zucker zugedeckt auf kleinem Feuer 8 – 10 Minuten knapp weich garen.

Die Kopfsalatblätter unter fliessendem kaltem Wasser abwaschen und auf den Tellern zu einem Bett formen.

Die Spargeln auf den Salatblättern verteilen und die Vinaigrette darüber geben und servieren.