Bunter Spargelsalat

Der bunte Spargelsalat ist ein wunderbarer Salat in der Spargelzeit. Das leichte Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 kg	Weißer Spargel (geschält)
1 EL	Butter (zum Schwenken)
400 g	Blattsalat Mix
1 Bund	Radieschen
2 EL	Frischen Zitronensaft
4 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den **bunten Spargelsalat** die holzigen Enden zirka 1-2 cm abschneiden, schälen und waschen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und zirka 12-15 Minuten bissfest garen.

2. Das Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer für die Marinade vermengen. Den Salat waschen und zerkleinern. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit der Marinade vermengen.

3. Den abgetropften Spargel in 3-4 cm große Stücke schneiden und kurz in geschmolzene Butter schwenken.

4. Salat auf Teller anrichten, Spargel darüber verteilen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Tipp