# Erdäpfel-Spargelsalat

Der Erdäpfel-Spargelsalat ist ein leichter und aromatischer Frühlingssalat mit zart gekochten Erdäpfeln, frischem weißen Spargel, knackigem Kopfsalat und würziger Marinade.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Erdäpfel (vorwiegend festkochende) |
| 500 g | Weißer Spargel |
| 0.5 Stk. | Kopfsalat |
| 50 ml | Apfelessig |
| 0.5 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Honig |
| 1 EL | Estragonsenf |
| 100 ml | Rapsöl |
| | Salz und Pfeffer |
| 6 Stk. | Radieschen |
| 1 Handvoll | Petersilie |

## Zubereitung

1. Für den **Erdäpfel-Spargelsalat** die Erdäpfel schälen, halbieren und in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden, zu den Erdäpfeln geben und zusammen die letzten 5 Minuten mitgaren. Danach abgießen und kurz ausdampfen lassen.

2. Die Zwiebel grob würfeln und gemeinsam Petersilie, Senf, Honig und Rapsöl fein pürieren, bis eine cremige Marinade entsteht.

3. Den gewaschenen Kopfsalat grob zerpflücken und mit etwas **Marinade** vermengen. Die Radieschen in feine Scheiben hobeln. Erdäpfel und Spargel mit der restlichen Marinade

vermischen und gemeinsam mit dem Salat anrichten. Mit Radieschen und frischer Petersilie garnieren.

## Tipp

Der Erdäpfel-Spargelsalat schmeckt lauwarm besonders gut und passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.