

# Grüner Spargelsalat mit Räucherlachs

Das Rezept für den Salat vom Grünen Spargelsalat und Räucherlachs ist eine Delikatesse, die im Handumdrehen zubereitet wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

600 g	Spargel grün
250 g	Räucherlachs (dünn geschnitten)
75 g	<a href="#">Joghurt</a>
1 EL	<a href="#">Honig</a>
1 EL	Dill
1 EL	Apfelessig
	Blattsalat Mix
1 EL	Balsamico Bianco
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer nach Belieben

## Zubereitung

1. Für das Rezept Grüner Spargelsalat mit Räucherlachs einen großen Topf Wasser mit etwas Salz und Zucker erhitzen. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und den Spargel einige Minuten lang bissfest kochen. Herausheben und eiskalt abschrecken.
2. Spargelspitzen abschneiden und für später zur Seite stellen. Den Rest in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Dille waschen, trocken schwenken und fein hacken. Aus Joghurt, Honig, Apfelessig und Dille eine Marinade rühren. Salzen, pfeffern und mit den Spargelstücken vermengen.
3. Salat waschen, putzen und trockenschleudern. Balsamico Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu

einer Marinade verrühren und mit dem Salat vermengen. Spargelsalat zusammen mit dem Räucherlachs und dem grünen Salat auf Tellern anrichten, mit den Spargelspitzen garnieren und servieren.

## **Tipp**

Zum grünen Spargelsalat mit Räucherlachs frisches Baguette servieren.