Spargel mit Orangen-Mayonnaise

Das Rezept für den Spargel mit Orangen-Mayonnaise kommt ursprünglich aus Italien. Ein weiteres köstliches und einfaches Rezept für das königliche Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 kg	Spargel grün
200 ml	Mayonnaise
1 TL	Dijon Senf
2 EL	Orangensaft (frisch gepresst)
	Salz
	Bio Orangen (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Spargel mit Orangen-Mayonnaise** den grünen Spargel waschen, putzen und die holzigen Enden entfernen.
2. Im kochenden Salzwasser zirka 12-15 Minuten kochen, abgießen und auf Teller anrichten.
3. Die Mayonnaise mit Orangensaft und Senf verrühren und mit einer Prise Salz würzen.
4. Die Orangen-Mayonnaise auf den grünen Spargel träufeln und den Rest der Sauce extra servieren. Je nach Belieben mit Orangenspalten, Orangenscheiben und Orangenzesten garnieren.

Tipp

Der Spargelsud eignet sich als Suppenbasis für eine köstliche Gemüsesuppe.