

# 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	<a href="#">Mayonnaise</a>
1 TL	Dijon Senf
2 EL	Orangensaft (frisch gepresst)
	<a href="#">Salz</a>
	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 Orangenzen garnieren.

## Tipp

Der Spargelsud eignet sich als Suppenbasis für eine köstliche Gemüsesuppe.