Spargelsalat

Eine tolle Zubereitungsidee für das edle Frühlingsgemüse: warmer Spargelsalat, in diesem Rezept mit einer Dekoration aus Gänseblümchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

620 g	Spargel (gekocht)
400 ml	Spargelsud
5 EL	Weißweinessig
2 EL	Weißwein
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)
3 EL	Olivenöl
2 EL	Schnittlauch (geschnitten)
1 Handvoll	Gänseblümchen (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Der **Spargelsalat** wird warm verzehrt, deshalb den gekochten Spargel zunächst in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Aus dem heißen Spargelsud, dem Weißweinessig und Weißwein eine Marinade rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spargelstücke mit der Marinade übergießen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

2. Anschließend mit dem Olivenöl beträufeln und mit den Schnittlauchringen bestreuen.

3. Den Spargelsalat auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Gänseblümchen garnieren und servieren.

Tipp

Der Spargelsalat ist eine einfache Möglichkeit, vom Vortag übriggebliebenen Spargel auf leckere Weise zu verwerten.