



DR. CRUSIUS
WEINGUT

SPARGELSALAT

MIT NEUEN KARTOFFELN & ZITRONENMAYONNAISE



SPARGELSALAT

MIT NEUEN KARTOFFELN & ZITRONENMAYONNAISE

ZUBEREITUNG ZUTATEN:

1. KARTOFFELN IN EINEN TOPF MIT SALZWASSER GEBEN UND CA. 25 MIN. KOCHEN, BIS SIE GAR SIND. SCHALOTTEN SCHÄLEN UND IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN. KNOBLAUCH EBENFALLS SCHÄLEN, DANN FEIN HACKEN. KIRSCHTOMATEN HALBIEREN. SPARGEL SCHÄLEN UND DER LÄNGE NACH HALBIEREN, DANN IN STÜCKE SCHNEIDEN. PETERSILIE HACKEN.

2. EIGELB UND SENF IN EINER SCHÜSSEL VERQUIRLEN. DANN LANGSAM DAS ÖL EINFLIEßEN LASSEN UND WEITER VERQUIRLEN. WENN DIE MAYONNAISE CREMIG IST, MIT ZITRONENSCHALE, DEM SAFT EINER HALBEN ZITRONE, SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND BEISEITE STELLEN.

3. KARTOFFELN ABTROPFEN UND KURZ ABKÜHLEN LASSEN, DANN IN MUNDGERECHTE STÜCKE SCHNEIDEN. ETWAS ÖL IN EINER PFANNE ERHITZEN, DANN DIE KARTOFFELN DAZUGEBEN UND CA. 3 MIN. BRATEN. SPARGEL DAZU GEBEN UND WEITERE 3 MIN. BRATEN, DANN SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH HINZUFÜGEN. MIT SALZ, PFEFFER UND ZUCKER ABSCHMECKEN. TOMATEN ZUFÜGEN UND WEITERE 3 MIN. ANBRATEN, BIS SIE WARM SIND. MIT PETERSILIE UND GERIEBENEM PARMESAN BESTREUEN.

500 G GRÜNER SPARGEL
250 G KIRSCHTOMATEN
300 G FRÜHKARTOFFELN
2 SCHALOTTEN
1 ZEHE KNOBLAUCH
1 EIGELB
¼ TL DIJONSENF
100 ML PFLANZENÖL
1 ZITRONE
10 G PETERSILIE
60 G GERIEBENER PARMESAN
SALZ
PFEFFER
ZUCKER

FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISE

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 45 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG: TRAISSER

WEISSBURGUNDER & PORPHYR

RIESLING

SCHWIERIGKEIT:



TIPP

WUNDERBAR PASSEN DAZU AUCH GEBRATENE PILZE ODER GEGRILLTER LACHS!

GUTEN APPETIT!