



DR. CRUSIUS
WEINGUT

FRÜHLINGSHAFTER GRÜNER SPARGELSALAT

MIT HONIG-VINAIGRETTE



FRÜHLINGSHAFTER GRÜNER SPARGELSALAT

MIT HONIG-VINAIGRETTE

ZUBEREITUNG

1. PARMESANKÄSE GROB REIBEN UND DIE SCHALE DER ZITRONE FEIN ABREIBEN. DIE ZITRONE HALBIEREN UND DEN SAFT AUSPRESSEN.

FÜR DIE VINAIGRETTE OLIVENÖL, HONIG, ZITRONENSCHALE UND DEN SAFT, SOWIE DEN PARMESANKÄSE IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL VERRÜHREN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

2. SPARGEL WASCHEN UND TROCKNEN. HÖLZERNE ENDEN DES SPARGELS ENTFERNEN UND DIE SPARGELKÖPFE ABSCHNEIDEN UND ZUR SEITE STELLEN. DEN RESTLICHEN SPARGEL MIT EINEM SPARSCHÄLER LÄNGS IN DÜNNE STREIFEN SCHNEIDEN.

3. SPARGELSTREIFEN UND SPARGELKÖPFE ZUR VINAIGRETTE GEBEN, VERMENGEN UND 10 MINUTEN RUHEN LASSEN.

4. SPARGELSALAT ZUM SERVIEREN ANRICHTEN UND MIT FRISCH ABGERIEBENEM PARMESANKÄSE UND DEN THYMIANBLÄTTERN BESTREUEN.

ZUTATEN:

700 GR GRÜNER SPARGEL
40 GR HONIG
25 GR PARMESANKÄSE
1 ZITRONE
3 EL OLIVENÖL
5 GR THYMIAN (ZUM GARNIEREN)
SALZ
PFEFFER

FÜR 4 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

RUHEZEIT: 10 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG:

GRAUBUTGUNDER
DOLCEFARNIENTE

SCHWIERIGKEIT:



GUTEN APPETIT!