Spargelsalat

WEINHANDLUNG LINDNER
04229 LEIPZIG, KÖNNERITZSTR. 46
TEL: 0341/4808874

FÜR 4 PERSONEN

350 g **weißer Spargel**
350 g **grüner Spargel**
50 g **Rucola** 1/2 Bund **Radieschen**
100 g **Pecorino** 10 g **Butter** 1 TL **Zucker**
2 TL **Dijon Senf** 1 EL **weißer Balsamico**
4 EL **Olivenöl** 2 EL **Walnussöl**
Salz **Pfeffer**

weißen Spargel waschen + schälen
• grünen Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen
• beide Spargelsorten in ca. 3 cm große Stücke schneiden
• in einem Topf Wasser mit Butter & Zucker zum Kochen bringen
• weiße Spargelstücke ca. 5 Min. garen
• grüne Spargelstücke zugeben + weitere 5 Min. garen
• Spargel herausnehmen + abtropfen lassen
• Rucola putzen, waschen + in mundgerechte Stücke zerpflücken
• Radieschen putzen, waschen + in Scheiben schneiden
• Pecorino hobeln
• für das Dressing:
Senf + weißer Balsamico+ Olivenöl + Walnussöl
gut verrühren + mit Salz & Pfeffer abschmecken
• lauwarmen Spargel, Rucola & Radieschen mit dem Dressing vermengen
+ auf Tellern anrichten + mit dem gehobelten Pecorino garnieren

Unsere Weinempfehlungen

2024 RIESLING
»VOM ROTEN SCHIEFER«
WEINGUT PAULINSHOF
feinherb, exotische Früchte,
würzige Schiefermineralität,
rassig lebendige Säure
0,75 l **13,50 €**

BIO 2023
GRAUER BURGUNDER
WEINGUT LEINER
trocken, Duft von Quitten
und Akazienblüten,
seidig, schmelzig
0,75 l **12,– €**

-10%