

Spargelsalat mit Räucherlachs

DAS WIRD GEBRAUCHT:

1kg Spargel
300 g tiefgekühlte Erbsen
Salz
1 Zwiebel
4EL Weißweinessig
6 EL Öl
1 Bund Dill
125g Räucherlachs

EIN REZEPT VON:

Gisela Eismann

AUS:

Igstadt

TIPPS:

SO GEHT'S:

Den Spargel waschen, schälen und die Endstücke abschneiden.
Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden, dabei die Köpfe ganz lassen.
Erbsen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren,
kalt abschrecken und abtropfen lassen.
Die Zwiebel pellen, fein würfeln und mit Essig, Salz,
Pfeffer und Öl zu einer Salatsauce verrühren.
Spargel und die Erbsen in die Sauce geben und
20-30 Minuten darin durchziehen lassen.
Dill abspülen, trockentupfen und fein hacken.
Räucherlachs in Scheiben schneiden und
mit dem Dill über den Salat streuen.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.