

Warmer Spargelsalat

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Pellkartoffeln
Spargelstücke
Olivenöl, etwas Essig, Salz, Pfeffer
und sonstige Gewürze
(z.B. Galgant und Bertram)
warme Spargelbrühe
kräftige Salatblätter (z.B. Salatherzen)
geröstete Sonnenblumen- und
Kürbiskerne
gehackte Petersilie

EIN REZEPT VON:

Birgit Reichwald

AUS:

Nordenstadt

TIPPS:

Dazu passt ein
fruchtiger Weißwein!

SO GEHT'S:

Pellkartoffeln (es geht auch mit Salzkartoffeln) kochen, warmhalten.
Spargelstücke kochen (die Köpfchen später zugeben).
In einer großen Schüssel ein Dressing mit reichlich Olivenöl, etwas Essig,
Salz, Pfeffer und sonstigen Gewürzen (wir nehmen Galgant und Bertram)
und warmer Spargelbrühe anrühren.
Die Kartoffeln in Stücken dazu geben sowie den Spargel.
Kräftige Salatblätter (z.B. Salatherzen) mundgerecht schneiden
und mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
sowie gehackter Petersilie vorsichtig unterheben.

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.