

Spargel – Radieschen – Salat

Zutaten für 3 – 4 Personen:

- 1 kg frischer Spargel
- 15 Radieschen
- 100 g gekochter Schinken
- 4 Eier, hartgekocht
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico – Essig, weiß
- 6 EL Sahne
- 2 EL Koriander oder Basilikum, frisch, klein gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

- Spargel schälen
- In 4 cm große Stücke schneiden.
- In kochendem Salzwasser etwa 10 – 15 Minuten bissfest garen.
- Spargel abtropfen lassen.
- Radieschen und Eier in Scheiben schneiden.
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Öl, Essig, Sahne und Koriander in einer Schüssel gut verrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Radieschen, Eier, Schinken und Spargeln zufügen.
- Alles gut vermischen.
- Etwa 2 Stunden ziehen lassen.
- Vor dem Servieren nochmals durchmischen.