



LUDWIG VON KAPFF

WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

PFÄLZER SPARGELSALAT

ZUTATEN

Für 4 Portionen:

1 Bund grüner/weißer Spargel
300 g Feldsalat
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Kugel Mozzarella
200 g Parmaschinken
(in dünnen Scheiben)
3 EL dunkler Balsamico-Essig
1 TL Honig
1 TL körniger Senf
6 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

dazu: Baguette

ZUBEREITUNG

Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden, in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Salz, Zucker und Butter in 6-8 Min. bissfest garen. Beim grünen Spargel die holzigen Enden entfernen und bei Bedarf am unteren Ende schälen. Anschließend in einer Pfanne bissfest anbraten. Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden.

Die übrigen Zutaten zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Mit dem noch lauwarmen Spargel, den Lauchzwiebeln, dem Feldsalat und dem Mozzarella mischen. Parmaschinken darauf anrichten. Mit Baguette servieren.

