

Marinierter Spargel-Salat

Zutaten

1 kg grüner Spargel

200 g kleine Kartoffeln

2 Zwiebeln
2 EL Zitronensaft
2 EL Weißwein
4 EL Spargelbrühe
Salz, Pfeffer
gehackte Petersilie
2 ausgepresste
Knoblauchzehen

5 EL Sonnenblumenöl

Basilikumblätter
Gänseblümchen

Zubereitung

waschen, den unteren Teil der Stangen schälen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 5-10 Min. garen

bürsten, ca. 20 Min. garen, pellen und in Scheiben schneiden

Zwiebeln würfeln und alles verrühren

unter Rühren dazugeben, bis eine cremige Sauce entsteht, den Spargel und die Kartoffeln darin marinieren

in feine Streifen schneiden und über den angerichteten Salat streuen, mit den Blüten dekorieren

