

Spargelsalat mit Garnelen



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Bund grüner Spargel
- 1 gekochtes Ei
- 5 Partygarnelen (alternativ 75 g Krabben in Lake)

Vinaigrette:

- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 TL Petersilie
- 1 EL Schalottenwürfel (blanchiert)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Estragonessig, alternativ Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Weißwein
- 1/2 Zitrone

1. Den grünen Spargel schälen und die Enden großzügig abschneiden. In reichlich Salzwasser 10 Minuten kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Partygarnelen entdarmen, falls nicht schon geschehen, waschen, trocknen und in je drei bis vier Teile schneiden.
3. Vinaigrette aus den angegebenen Zutaten bereiten, Spargel und Garnelen zugeben und Salat mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
4. Mit den geachtelten gekochten Eiern garnieren.

Hinweise:

Die Schalotte kann man eventuell weglassen. Die Kräuter kann man variieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Spargel, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 06.01.2023