



Spargel-Schinken-Salat

mit Familie Wein - Schinken zum Spargel
(4 Portionen)

Zutaten

je 500 g weißer und grüner Spargel
Salz
Zucker
1 TL Butter
250 g Kirschtomaten
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
300 g gemischte Blattsalate (z.B. Römischer Salat, Frisée-Salat, Radicchio)
Für die Vinaigrette:
2-3 EL heller Balsamicoessig
2 TL Senf
2 TL Honig
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Schnittlauchröllchen
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
200 g "Familie Wein" Schinken zum Spargel, über Buchenholz geräuchert

Zubereitung

Spargel putzen, den weißen ganz und beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und in grobe Stücke schneiden. Spargel getrennt in Salzwasser, etwas Zucker sowie Butter garen (den weißen ca. zehn Minuten und den grünen ca. 5-10 Minuten). Kirschtomaten waschen, halbieren oder je nach Größe vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Vinaigrette Balsamicoessig, Senf, Honig, Gemüsebrühe und Schnittlauchröllchen verrühren, anschließend das Olivenöl unterschlagen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Salat auf vier großen Tellern anrichten, Spargelstücke, Kirschtomaten und Frühlingszwiebelringe darauf verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Mit Rosetten aus Spargel-Schinken belegen und nach Wunsch mit geröstetem Baguette-Brot servieren.

Zubereitungszeit

ca. 15 Minuten