

Salat aus Frühlingsgemüsen



Zutaten: (4 Personen)

Gemüse-Salat:

- 750 g Gemüse (grüner und weisser Spargel und Kohlrabi)
- 4 Radieschen, in feinste Scheiben gehobelt
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Vinaigrette:

- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Weisswein-Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 3 TL Dijon-Senf
- 2 TL Honig
- wenig Zitronenabrieb
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Gemüse-Salat:

Den Spargel schälen und in ca. 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden. Den Kohlrabi schälen und in gleich lange, etwa fingerdicke Stäbchen schneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und dann zuerst den weissen Spargel und den Kohlrabi und ein paar Minuten später den grünen Spargel hinein geben und das Gemüse bissfest kochen.

Das Wasser abgiessen und das Gemüse mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Vinaigrette über das Gemüse geben. Gut mischen und den Gemüsesalat auf den Tellern anrichten. Die gehobelten Radieschen und den Schnittlauch darüber geben.

Vinaigrette:

Die Zutaten für die Vinaigrette zu einer sämigen Sauce verrühren.