

Die Spargelzeit beginnt...



Der erste Spargel ist endlich da...

[caption id="attachment_7401" align="aligncenter" width="300" caption="Der erste Spargel - liebevoll



zubereitet ..."]

[/caption]

Spargelsalat mit Birnen und Käse

Zutaten (4 Personen)

- 1 kg fertige Spargelstücke, geschält, gekocht und abgekühlt
- 2-3 Birnen, gewaschen vom Kerngehäuse befreit, in Spalten geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt
- 1 größere Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- Einige Walnuss- oder Haselnusskerne, geröstet
- Blätter vom frischen Basilikum
- 240 Gramm Allgäuer Hartkäse in dünne Streifen geschnitten
- 4 gekochte Eier, geschält und grob gehackt
- Rapsöl oder Walnussöl
- Frischer Zitronensaft nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Zucker nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung

Mit den Zwiebelwürfeln, Rapsöl oder Walnussöl, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle ein Dressing herstellen. Dann die Spargelstücke, Birnenspalten, Nusskerne, Basilikumblätter, Käsestreifen, sowie die gehackten Eier hinzufügen und gut vermengen. Bei Bedarf nochmals nachwürzen. Den fertig angemachten Spargelsalat ca. 20 Minuten vor dem Verzehr ziehen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt ein knuspriges Bauernbrot.