Spargelsalat grün-weiß

Zutaten

500g Spargel weiß

500g Spargel grün

2 El. Weinessig

2 El. Öl

2 El. Mineralwasser

1 El. Zitronensaft

 kleiner Kopf Salat Salz, Butter, Zucker

Pfeffer

Kleingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen, in Abschnitte schneiden und in kochendem Salzwasser unter Zugabe von Butter und Zucker 10 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den grünen Spargel schälen, in Abschnitte schneiden und in kochendem Salzwasser unter Zugabe von Butter und Zucker etwa 8 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Aus Essig, Öl, Wasser, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und klein gehackten Kräutern eine Vinaigrette herstellen.

Spargel auf grünem Salat verteilen und Vinaigrette darübergeben.