Rezept

Spargelsalsa

Ein Rezept von Spargelsalsa, am 28.04.2024

Zutaten

3	Eier
1 EL	flüssiger Honig
	Pfeffer
400 g	grüner Spargel
	Salz
1 Handvoll	Bärlauchblätter
120 g	Parmesan (am Stück)
3 EL	Aceto balsamico bianco
2 TL	Dijon-Senf
4 EL	Olivenöl
1 EL	helle Sesamsamen
2 EL	Zitronensaft
250 g	Tomaten
3	Frühlingszwiebeln
60 g	grüne oder schwarze Oliven (ohne Stein)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in reichlich Wasser in 7 – 8 Min. hart kochen. Abgießen und kalt abschrecken. Inzwischen den Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Spargelscheiben mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz würzen, gut mischen und etwas ziehen lassen.

2. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomatenhälften in schmale Spalten schneiden. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Parmesan mit dem Sparschäler in grobe Späne hobeln. Die Oliven halbieren. Eier pellen und grob würfeln.

3. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen. Essig, Senf und Honig verrühren, das Öl unterschlagen und unter die Salsa mischen. Die Spargelsalsa mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten und zur Salsa geben. Die Spargelsalsa mit frisch gekochten -Nudeln (z. B. Orecchiette oder Penne) mischen.