

## Rezept

# Roher Spargelsalat im Brotmantel mit Parmaschinken

Ein Rezept von Roher Spargelsalat im Brotmantel mit Parmaschinken, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Baguette vom Vortag (ca. 30 cm lang), oder ein Kastenweißbrot	<b>200 g</b> weißer Spargel
<b>1 Bund</b> Estragon	<b>200 g</b> grüner Spargel
<b>3 EL</b> bestes Olivenöl	<b>250 g</b> Rucolasalat
Salz	1-2 EL Aceto balsamico
<b>2 EL</b> Butter	schwarzer Pfeffer
<b>4</b> Zahnstocher	<b>200 g</b> Parmaschinken in Scheiben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Das Baguette längs mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in 4 dünne Scheiben schneiden. Die dünnen Scheiben zu einem Kreis formen und an den Enden leicht überlappend mit einem Zahnstocher zusammenstecken. An einem trockenen Ort lagern.
2. Den weißen Spargel ganz schälen und den grünen Spargel waschen, von beiden Sorten die unteren holzigen Enden ca. 1-2 cm abschneiden. Anschließend die Spargelstangen längs auf einer Reibe in dünne Streifen hobeln oder vorsichtig mit einem scharfen Messer längs aufschneiden.
3. Den Estragon waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Den Rucolasalat waschen und trockenschleudern. Aus Olivenöl, Aceto balsamico, Salz und Pfeffer eine Salatmarinade herstellen und den Rucolasalat damit anmachen.
4. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Spargelstreifen leicht anschwitzen, der Spargel sollte leicht Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den geschnittenen Estragon dazugeben.
5. Den Brotkranz auf einen Teller legen, den Rucolasalat hineingeben und den Spargel darüber verteilen. Mit dem Parmaschinken vollenden.