

Kartoffel-Spargelsalat

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Schnittlauch | 1 Bund |
| Kapern | 40 g |
| Speiseöl / Öl | 6 Esslöffel |
| Rucola / Ruccola | 100 g |
| Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend | 500 g |
| Jodsalz | Etwas / nach Bedarf |
| weißer Spargel | 750 g |
| Feinkristallzucker | ½ Teelöffel |
| Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß | 4 Esslöffel |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Anchovisfilets / Anchovifilets | 30 g |

Zubereitung:

Die Kartoffel gründlich waschen und in wenig Salzwasser gar kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen.

Den Spargel dünn schälen und waschen. Die unteren Enden abschneiden. Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser etwa 8-10 Minuten bissfest garen und schließlich abgießen. Spargel auskühlen lassen. Schnittlauch waschen und fein schneiden.

Balsamico-Essig, Jodsalz, Pfeffer, Anchovisfilets und Kapern verrühren. Öl unterrühren und die Marinade kräftig abschmecken. Spargel und Kartoffel mit der Marinade mischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Die Rucola zusammen mit dem Spargelsalat auf einer Platte anrichten.

TIPP:

Weitere leckere Spargelrezepte und Bärlauchrezepte findest du in unserem Frühlingszeit-Special!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1070-Kartoffel-Spargelsalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at