

Spargelsalat mit Vinaigrette



Zutaten

Vorspeise Für 12 Personen

- 1 kg weissen Spargel
- 2 kg grüne Spargeln
- Salz
- Pfeffer
- **Vinaigrette**
- 4 Schalotten
- 150 getrocknete Tomaten
- 12 EL Aceto Balsamico weiss
- 18 EL Rabs Öl
- Drei Dosen Rosetten Tete de Moine

②



Enden frisch anschneiden. Das heisst von den Spargeln das hölzerne Ende (ca. 2 cm) abschneiden.

①



Spargeln im unteren Drittel schälen.

3



Spargelstangen leicht schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

4



Wasser aufkochen. Salzen. Spargeln darin ca. 5 Minuten bissfest garen.

5



Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

6



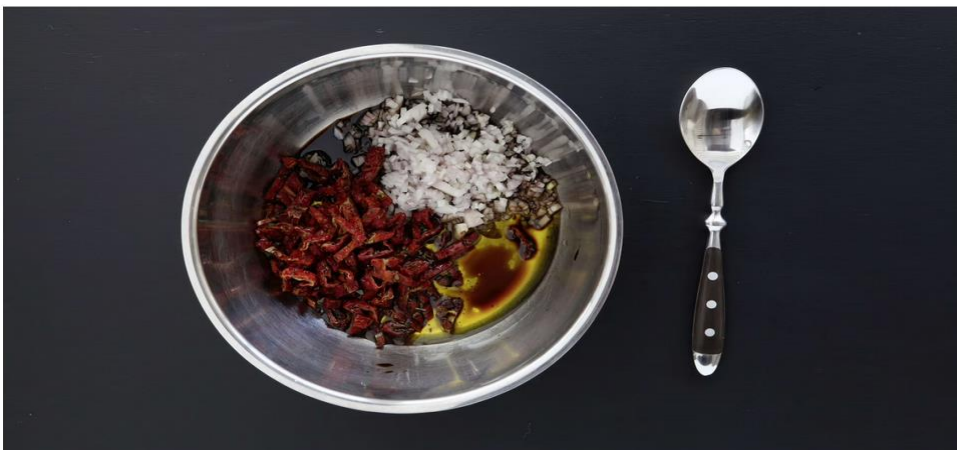
Für die Vinaigrette Schalotten schälen und fein hacken.

7



Tomaten in feine Streifen schneiden.

8



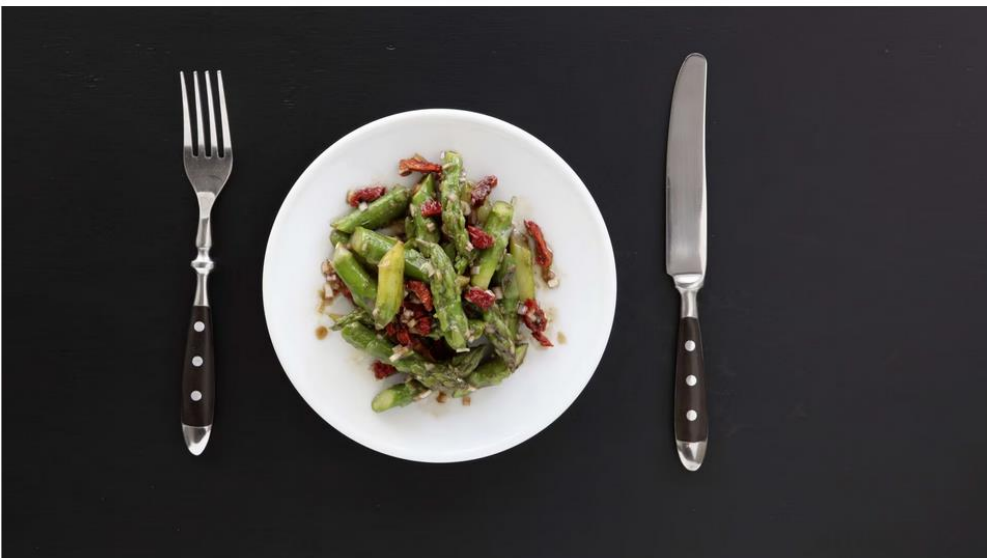
Schalotten, Tomaten, Balsamico und Öl mischen.

9



Spargeln mit der Vinaigrette mischen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10



Spargelsalat anrichten.

Mit *Tête de Moine* Käse Rosetten Garnieren und servieren