

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rucolasalat mit Spargel



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Rucola waschen und rüsten
- Spargeln schälen und in leicht siedendem Wasser blanchieren
- Die Spargeln in kaltem Wasser abschrecken, mit einem Küchenpapier trocken tupfen und in gleichmässige Streifen schneiden
- Frühlingszwiebeln waschen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden
- Balsamico mit Senf mischen und unter ständigem rühren das Olivenöl begeben
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Auf die Teller den Rucola und die Spargeln verteilen, mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und das Balsamico Vinaigrette beträufeln

Zutaten

120g	<i>Rucola</i>
200g	<i>Spargeln, weiss</i>
2 Stk.	<i>Frühlingszwiebeln</i>
20g	<i>Balsamico</i>
40g	<i>Olivenöl</i>
Etwas	<i>Senf</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Zucker</i>