

Spargel mit Radieschen- Frühlingsvinaigrette

Zutaten

1 Bund Radieschen,
1 Bund Schnittlauch,
1 Apfel, 1 Zitrone,
1 EL Senf (mittelscharf),
5 EL Weißweinessig,
8 EL Olivenöl,
Kräutersalz, Pfeffer,
3 Stangen Bundzwiebeln,
1 kg weißer oder grüner Spargel,
2 EL Honig (flüssig),
1 Kresse Schälchen

Zubereitung

Radieschen putzen und fein würfeln.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Apfel in kleine Würfel schneiden.

Zitrone auspressen und Saft über Äpfel träufeln.

Senf mit Weißweinessig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Bundzwiebeln in Ringe schneiden.

Den Spargel in kochendes Wasser geben, mit Salz und Zucker würzen und leise je nach Dicke ca. 12 Min. garen.

Radieschen, Apfelwürfel, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch mit der Vinaigrette mischen.

Spargel gut abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kresse bestreuen.