

Zutaten

- 600 g grünen Spargel
- 120 g Himbeeren
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Himbeerpüree
- 60 ml Himbeeressig
- 120 ml Traubenkernöl
- 20 g scharfer Senf
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 150 g Büffelmozzarella

Vorspeise, Beilage

Salat von grünem Spargel und Himbeeren mit Parmaschinken und Büffelmozzarella

Entdecken Sie unser Rezept für einen frischen Spargel-Himbeer-Salat mit Parmaschinken und Büffelmozzarella. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die holzigen Enden des grünen Spargels abbrechen, ggf. den Spargel im unteren Drittel beschälen. Den grünen Spargel in Salzwasser bissfest blanchieren. Den Himbeeressig, Himbeerpüree, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren, dann langsam das Öl einlaufen lassen. Die roten Zwiebeln in feine Würfel schneiden und zum Spargel dazu geben. Den Spargel marinieren und auf den Tellern anrichten. Die Himbeeren, den Parmaschinken und den gewürzten Mozzarella auf dem Spargel verteilen. Die restliche Marinade über den Salat geben.