



Spargel-Mortadella-Salat | Rezept

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Mortadella
400 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel
Salz
schwarzer Pfeffer
1/2 Salatgurke
Saft und Schale von 1/2 Zitrone
1 Prise Zucker
1 TL Senf
2-3 EL Olivenöl
1/2 Bund Kerbel, nach Belieben eine kl. Handvoll
Kapuzinerkresse (Blätter und Blüten)

Schritt 1

Weißer Spargel schälen, die Enden abschneiden. Grünen Spargel am unteren Drittel schälen, die Enden ebenfalls abschneiden. Spargel in 4 cm große Stücke teilen und in kochendem Salzwasser 4 Minuten (grünen Spargel 3 Minuten) bissfest garen. Spargel herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Schritt 2

Salatgurke waschen, trockenreiben, halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Gurke in dünne Scheiben schneiden, mit Spargel in einer Schale mischen.

Schritt 3

Vier Esslöffel Spargelwasser, zwei Stücke weißer Spargel, Zitronensaft und -schale, Zucker, Senf und Öl mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kerbel abrausen, trockentupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Kerbel hacken und unter die Sauce rühren. Vinaigrette mit dem Salat mischen.

Schritt 4

Mortadellascheiben halbieren und unter den Salat heben. Kapuzinerkresse waschen, trockentupfen und ebenfalls unter den Salat heben. Vor dem Servieren mind. 30 Minuten ziehen lassen.