



## Grün-weißer Spargelsalat mit Rauke und Tomaten

**Zutaten:**

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- Salz
- 1/2 Salatgurke
- 1 Bund schlanke Frühlingszwiebeln
- 250 g Kirschtomaten
- 100 g Rauke
- 2-3 El Zitronensaft
- weißer Pfeffer
- Zucker
- 80 ml Öl

8 Portionen

**Zubereitung:** Den weißen Spargel vollständig, den grünen nur am unteren Ende schälen. Alle Spargelstangen 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Den Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und in dünne, schräge Scheiben schneiden. Die Gurke längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben und die Gurke in schmale Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne schräge Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten vierteln. Die Rauke putzen, waschen und trockenschleudern. Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Vinaigrette rühren und mit den vorbereiteten Zutaten mischen. Alles in einer großen Schüssel vermengen. Die Schafskäse zerbröseln und über den Salat streuen. Dazu passt Baguette.

*Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen  
und guten Appetit!*