

Spargelsalat mit Brotchips

Zutaten

Spargelsalat

1 kg weißen Spargel
frischen Zitronenabrieb
Zitronensaft
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
Pfeffer, Senf & gehackte Kräuter nach Bedarf

Brotchips

1 kleines Baguette
etwas Olivenöl, Salz, Kräuter



Zubereitung

Spargelsalat

1. Spargel schälen und halbieren.
2. Zusammen mit Salz, Zucker, Öl und Zitronensaft in einem großen Topf mit Wasser bissfest garen. Die Garzeit hängt vom eigenen Geschmack und der Dicke des Spargels ab.
3. Den Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und auf einer Platte anrichten. Einen Teil des Suds herausnehmen, ggf. mit etwas Pfeffer und Senf abschmecken und über den Spargel träufeln. Wer möchte kann noch gehackte Kräuter darüberstreuen.

Brotchips

1. Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech mit Backpapier verteilen.
2. Im Backofen bei ca. 160°C Grad Umluft ca. 20 Min rösten.
3. Wer möchte kann die Scheiben vor dem Backen mit etwas Olivenöl einpinseln und mit Salz/Kräutern bestreuen.