

## Salat von grünen und weissen Spargeln

### Zutaten für:

4 Portionen

6		Grüne Spageln
6		Weisse Spargeln
2	Essl.	Weisser Balsamicoessig
3	Essl.	Kaltgepresstes Olivenöl
2		Tomaten
4	Scheiben	Rauchlachs
1	Bund	Schnittlauch
		Salz & Pfeffer
	Etwas	Parmesan

### Zubereitung:

Die Spargeln rüsten, die Weissen gut schälen, die Grünen nur am hinteren Ende schälen. Schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker blanchieren. (Ca. 8 Minuten). Dann im kalten Wasser abschrecken.

Aus dem Essig, Oel und Salz & Pfeffer eine Salatsauce herstellen.

Die blanchierten Spargeln zur Salatsauce geben.

Die Tomaten entkernen und in Würfel und den Lachs in Streifen schneiden und zum Salat geben.

Den kalten Salat in die Mitte eines Tellers anrichten und mit geschnittenem Schnittlauch und Parmesanspänen garnieren.