

Spargelsalat mit Kartoffeldressing

Grüner Spargel mit rohem Schinken und einem cremigen Salatdressing.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Dressing:

150 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 EL Weißweinessig
1 - 2 TL flüssiger Honig
4 EL Olivenöl
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten:

1 kg grüner Spargel
Salz
Zucker
100 g roher Schinken

Wie mache ich einen Spargelsalat mit Kartoffeldressing?:

1 Dressing zubereiten:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. gar kochen. Kartoffeln abgießen, dabei etwa 60 ml Kochflüssigkeit auffangen. Kartoffeln mit einer Gabel fein zerdrücken. Essig mit Honig mit einem Schneebesen verrühren, Olivenöl kräftig unterschlagen. Kartoffeln und Crème légère Kräuter unterrühren, mit so viel Kochflüssigkeit auffüllen, dass ein cremiges Dressing entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Zubereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Wasser in einem großem Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker (auf 1 l Wasser 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker) und Spargel hineingeben und in knapp 8 Min. gar kochen. Spargel abtropfen und erkalten lassen. Schinken in mundgerechte Stücke schneiden.

3 Spargel mit dem Schinken und dem Kartoffeldressing anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Schinken können Sie den Salat auch mit Lachsscheiben anrichten.
- Das Dressing können Sie gut am Vortag zubereiten.

