



## **Spargelsalat (schnell und einfach)**

500 g weißer Spargel

Salz

Butter

125 ml Sahne

3 EL Crème fraîche

2 EL Essig

Saft einer halben Zitrone

Salz

1 TL Zucker

Pfeffer aus der Mühle

1EL gehackte Petersilie

Den Spargel schälen und in Mundgerechte Stücke schneiden.

In kochendes Salzwasser geben und unter Zugabe von etwas Butter ca. 12-15 Minuten garen. Den Spargel heraus nehmen und gut abtropfen lassen.

Aus der Sahne, der Crème fraîche, Öl, Essig, Zitronensaft, Salz und Zucker eine glatte Sauce anrühren mit Pfeffer abschmecken.

Die Spargelstücke vorsichtig darunterheben.

Mit Petersilie bestreuen.