



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.