



## Violetter Spargel-Salat

### Zutaten für 4 Personen

500 g violetter Seeberger Spargel  
 von Grütter's Leinacherhof, Seeberg

½ Bund glattblättrige Petersilie

½ Bund Schnittlauch

20 g Baumnußkerne

1 EL Senf

1–2 KL Honig

2 EL Himbeeressig oder Apfel Balsamico

 von Grütter's Leinacherhof, Seeberg

5 EL Rapsoel

Salz und Pfeffer

### Zubereitung ⌚ ca. 20 Minuten

Spargel an den Enden anschneiden. Schräg in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln.

Petersilie fein hacken.

Schnittlauch fein schneiden.

Baumnuße in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Auskühlen lassen und grob hacken.

Senf, Honig, Essig und Oel gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Schnittlauch darunterrühren.

Spargel mit der Sauce mischen, auf Teller anrichten und Baumnuße darüberstreuen.

**Tipp: Mit Rezept «Lauwarmer Spargel-Salat» kombinieren**

 Violetter Spargel auch als Rohkostspargel bekannt. Hat keine Bitterstoffe, daher gut in der kalten Küche einzusetzen.

 Diese speziellen Zutaten sind beim Leinacherhof erhältlich.

**Seeberger Spargel**  
Leinacherhof  
3365 Seeberg BE  
062 968 10 18  
Leinacherhof.ch