



Lauwarmer Spargel-Salat

Zutaten für 4 Personen

500 g weisser Seeberger Spargel
 von Grütter's Leinacherhof, Seeburg

2 Knoblauchzehen, geschält
1 EL Rapsöl
Salz und etwas Pfeffer

120 g Shiitakepilze
 von pilzland.ch, Thörigen
Wenig Pfeffer

8 Tranchen Bratspeck

2 EL Weinessig
4 EL Rapsöl
1 EL Creme fraiche
1 EL Wasser
1 KL Gemüsestreubouillon
 von koch-mit, Koppigen
Etwas Pfeffer
1 Frühlingszwiebel

Zubereitung ⌚ ca. 30 Minuten

Spargel schälen, schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch in feine Scheiben schneiden, mit Öl, Salz und Pfeffer unter den Spargel mischen. Spargel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, dabei $\frac{1}{3}$ der Fläche für die Pilze freilassen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 8 Minuten backen.

Pilze putzen und in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, etwas Pfeffer darüberstreuen.

Pilze neben dem Spargel auf dem Blech verteilen. Specktranchen über die Pilze legen und weitere 12–15 Minuten backen.

Essig, Öl, Creme fraiche und Wasser vermischen und mit Bouillon und Pfeffer würzen.

Zwiebel samt Grün längs halbieren, dann in feine Streifen schneiden. Die Hälfte unter die Sauce mischen. Weisser Spargel aus dem Ofen nehmen und ebenfalls mit der Sauce mischen.

Salat direkt auf den Tellern anrichten und mit Pilzen, Speck sowie den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren.

Tipp: Mit Rezept «Violetter Spargel-Salat» kombinieren

 Kann auch mit grünem Spargel zubereitet werden.

 Diese speziellen Zutaten sind beim Leinacherhof erhältlich.

Seeberger Spargel
Leinacherhof
3365 Seeburg BE
062 968 10 18
Leinacherhof.ch



Rezept von:
koch-mit

agro
tourismus
Emmental - Oberaargau

agrotourismus-ee.ch | 034 402 42 52