

Rezept für Tannenhof-Spargelsalat

Zutaten für 1 Person:

1 Salatspargel vom Tannenhof

1 hartgekochtes Ei

½ Bund Blattpetersilie

Für die Soße:

3 EL weißer Balsamico

9 EL Oliven- oder Rapsöl

1 Prise Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Honig

½ TL Senf



Zubereitung

Spargel bissfest kochen (ohne Salz). Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Honig und Senf eine Salatsoße rühren.

Warmen Spargel mit der Soße mischen und 1 Stunde ziehen lassen. Das Ei kochen und fein hacken. Mit dem fein gehackten Ei und Petersilie bestreuen und mit Salz noch einmal abschmecken.

Ihr Tannenhofteam wünscht guten Appetit