

Bunter Spargel-Wurstsalat

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Für jeden Tag, saisonal, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 300 g weißer Spargel, schräg in 3 cm langen Stücken
- 300 g grüner Spargel, schräg in 3 cm langen Stücken
- 300 g Mortadella, in dünnen Scheiben
- 100 g Staudensellerie, in ½ cm langen Stücken
- 150 g Gewürzgurken, in ½ cm langen Stücken
- 1 Bund knackige Radieschen, geviertelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- 5 El Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- Zucker
- 3,5 El mittelscharfer Senf
- 50-60 ml Rapsöl
- Etwas Gemüsebrühe

Zubereitungsart

Schritt1

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, den Grünen nur im unteren Drittel (Dort ist er gern etwas holzig)

Schritt2

In kochendem Salzwasser ca. 5 min. „bissfest“ kochen, kalt „abschrecken“ und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt3

Den Staudensellerie abziehen, „entfädeln“ und in dünne Stücke schneiden; ebenso die

Gewürzgurken.

Schritt4

Die Radieschen putzen, waschen, vierteln; die Mortadella in 2 cm große Scheibchen schneiden.

Schritt5

Alles mit dem Spargel mischen, leicht pfeffern oder mit Cayenne würzen.

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

Aus dem Senf, dem Essig, Gewürzen und der Gemüsebrühe mit dem Zauberstab und dem Öl eine „schmackige“ Vinaigrette mixen, lecker nachschmecken und den Schnittlauch dazu geben, den Salat anmachen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern reiche ich dazu ein getoastetes Baguette oder Ciabatta Brot

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** preiswert, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spargel-wurstsalat/>