



Bunter Spargelsalat mit Papaya, Chili und karamellisierten Walnüssen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, frisch, leicht, pikant und fruchtig

Zutaten

- 500 g geschälter, weißer Spargel
- 500 g geschälter, grüner Spargel
- 1 vollreife Papaya in Würfeln
- 50 g Walnusskerne
- 1 kleine Chilischote in Würfeln
- 3 El Walnussöl
- Heller Balsamico
- Etwas frischer Kerbel
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, den Grünen nur im unteren Drittel. Bissfest in Salzwasser mit etwas Zucker „bissfest“ kochen und sofort in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt3

Abtropfen lassen und schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt4

Die Walnusskerne mit etwas Zucker in einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze und ohne Fett, hellbraun

karamellisieren, danach grob hacken.

Schritt5

Der Dressing:

Schritt6

3 - 4 El Spargelwasser mit Balsamico, Salz und Zucker, den Chiliwürfelchen und dem Walnussöl zu einem pikanten Dressing verrühren, nachschmecken.

Schritt7

Den blanchierten Spargel und die Papayawürfel dazu geben, wenigstens 1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Vor den Anrichten die Walnusskerne unterheben und mit frischen Kerbelblättchen garnieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** chili, frisch, papaya, saisonal, spargel, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spargelsalat-mit-papaya-chili-und-karamellisierten-walnuessen/>