

# Champignon-Spargelsalat mit Schinken

- **Portionen:** 2-3
- **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' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Lecker, leicht in der Spargelsaison

## Zutaten

- 250 g taufrische, weiße Champignonköpfe
- 150 g "al dente" gekochter, grüner Spargel
- 150 g gekochter Hinterschinken
- 2 Esslöffel gute, 50% Mayonnaise
- 1 Zitrone
- 1/8 l steif geschlagene Sahne
- Etwas frische Kresse zur Garnitur
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Champignons in eine Schüssel geben, 3 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel Mehl und den Saft einer Zitrone dazu geben.

### Schritt3

Die Champignons auf diese Weise reiben / waschen, der Zitronensaft verhindert das Verfärben. Anschließend unter fließend kaltem Wasser abspülen.

### Schritt4

Die Pilze nunmehr in möglichst dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

### **Schritt5**

Den „al dente“ gegarten grünen Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden und zu den Champignons geben.

### **Schritt6**

Den Schinken in 2 cm große Blätter schneiden und zum Spargel und ebenfalls zu den Champignons geben.

### **Schritt7**

Alles Salzen, pfeffern oder mit etwas Cayenne oder gemahlenem Chili würzen.

### **Schritt8**

Mit der Mayonnaise und der geschlagenen Sahne leicht binden; wobei die Betonung auf leicht liegt. (Sonst würde Alles zu schwer und zu fett)

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Mit frischer Kresse garniert servieren.

### **Schritt11**

Dazu Baguette oder Ciabatta Brot und Kräuterbutter reichen.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** bunt, einfach, leicht, saison, salate

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-spargelsalat-mit-schinken/>