

Salat von weißem und grünem Spargel mit Kerbel und Shrimps

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich in der Spargelsaison, appetitlich bunt in den Farben des Sommers

Zutaten

- 250 g Shrimps
- 350 g weißer Spargel
- 350 g grüner Spargel
- 1 Bund frischer Kerbel
- Etwas weißer Balsamico
- Etwas Kürbiskernöl
- 2 Tomaten in 2 cm großen Stücken
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. (Da ist er oft holzig)

Schritt3

In Salzwasser mit etwas Zucker "al dente " kochen.

Schritt4

Herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken, schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt5

Der Dressing:

Schritt6

4 Esslöffel Spargelwasser mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico, Kürbiskern Öl und gezupften Kerbel zu einem individuell, schmackhaften Dressing aufmontieren.

Schritt7

Der Salat:

Schritt8

Die Spargel - und Tomatenstücke von abgezogenen Tomaten ("Tomate concassée") und die Shrimps dazu geben. Ev. mit etwas Cayenne nachschmecken und das tolle Kürbiskernöl verteilen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den angemachten Spargel auf klein gezupften "Frisée" Blättern anrichten und die Krebschwänze verteilen. Ein wunderschöner, bunter Salat in den Farben des Sommers ist entstanden

Schritt11

Gesalzene Landbutter und geröstetes Walnußbrot und ein Glas trockenen "Spargelwein" dazu reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, fleischlos, leicht, saisonal, sommerrezepte, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-weissem-und-gruenem-spargel-mit-kerbel-und-shrimps/>