

# Sommerlicher Spargel - Schinkensalat mit Chili

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und immer wieder lecker, sommerlich für die ganze Familie

## Zutaten

- 300 g geschälter, weißer Spargel
- 300 g geschälter, grüner Spargel
- 250 g gekochter Hinterschinken in 1x1 cm großen Blättern geschnitten
- ½ kleines Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- ½ kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 10 kleine Kirschtomaten, halbiert
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 1 El Senf
- 1 El Weinessig
- 2 Esslöffel gute Mayonnaise
- 2 El geschlagene Sahne
- 3 El Crème fraiche
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Spargel herkömmlich vorbereiten, schälen; den Grünen nur im unteren Drittel..

### Schritt2

„Bissfest“ blanchieren und sofort wieder in kaltem Wasser runterkühlen. Schräg in 4 cm lange Stücke schneiden, den „blättrig“ geschnittenen Schinken dazu geben, ebenso die recht fein geschnittene Chilischote.

### **Schritt3**

Der Dressing:

### **Schritt4**

Die Mayonnaise, Senf, Weinessig und Crème fraiche mit einander verrühren, pikant würzen und mit der geschlagenen Sahne locker unter den Salat heben.

### **Schritt5**

Der Salat sollte nur leicht cremig gebunden sein.

### **Schritt6**

Erst jetzt die halbierten Kirschtomaten dazu geben und mit Schnittlauch bestreuen, nachschmecken.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Alles auf / mit knackigen Frisée Salatblättern anrichten und mit geröstetem Baguette und gesalzener Butter servieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** bürgerlich, einfach, für die ganze familie, hausgemacht, immer wieder lecker, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerlicher-spargel-schinkensalat-mit-chili/>