

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 Frisèe 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/>