

KARTOFFEL-SPARGEL-SALAT

mit Bio Schinken

ZUTATEN für 2 Personen

Zubereitung ca. 30 min

500 g Kartoffeln
300 g grüner Spargel
300 g weißer Spargel
5 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
4 EL Gemüsebrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ Zitrone
1 TL flüssiger Honig
5 Stängel Basilikum
120 g Bio Schinken

1. Kartoffeln abspülen und mit Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen.
2. Spargel abspülen und die Enden großzügig abschneiden. Die unteren Drittel des grünen Spargels und den weißen Spargel ganz schälen. Spargelstangen schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Eine Pfanne erhitzen und die Hälfte des Öls hineingeben. Die Spargelstücke hinein geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten braten.
4. Knoblauch abziehen und hacken. Zum Spargel geben und kurz mitbraten. Brühe zugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zitrone auspressen und den Saft, restliches Öl und Honig zu einer Salatsoße verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen in Streifen schneiden. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, dabei zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Kartoffeln und Spargel mit dem Sud und Basilikum zur Salatsoße geben, alles vermengen und durchziehen lassen. Schinken in „Fetzen“ reißen oder schneiden und darüber garnieren.