

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Frühlingsrezepte

Spargelsalat

- 2 kg Spargel
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 Bund Radieschen
- 2 Bund Rucola
- 3 Pakete Büffelmozzarella
- 7 hart gekochte Eier
- 2 Pakete Bacon
- 1 Paket Schwarzwälder Schinken

Für die Sauce:

- 2 EL Basilikumessig oder Rotweinessig
- 4 EL Öl
- Saft einer Zitrone
- 2-3 EL Remoulade
- Pfeffer und Salz



Familie Bertrams
Am Birkenbusch 1
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49
www.irmgards-bauernladen.de
info@irmgards-bauernladen.de

Zubereitung:

1. Den Spargel bissfest in Stücken kochen und abkühlen lassen.
2. Die Gemüsezwiebel schälen und würfeln.
3. Die Radieschen in Scheiben schneiden und den Rucola waschen und verzehrfertig machen.
4. Eier und Büffelmozzarella in Würfel schneiden.
5. Den Bacon und den Schwarzwälder-Schinken kross braten.
6. Den Bacon in Stücke schneiden und mit allen Zutaten vermischen.
7. Dann die Sauce hinzufügen und den kross gebratenen Schwarzwälder Schinken zum Garnieren verwenden.