



Spargel mit Tomaten-Rucola-Dressing

Zutaten: 500 gr. Spargel

Dressing: 1 Tomate schälen und in kleine Würfel schneiden
10 Blätter Rucola in feine Streifen schneiden
2 Esslöffel weißen Balsamicoessig
6 Esslöffel Olivenöl – kalt gepresst
etwas Salz

das Ganze in ein Glas geben- am Besten ein Konfitüreglas - mit dem Deckel - verschließen und gut schütteln, dann abschmecken

Spargel schälen und kochen. Aus dem Wasser nehmen abtropfen lassen und dann in 3 Portionen auf Tellern verteilen und etwas abkühlen lassen. Dann das Dressing gleichmäßig in der Mitte der Spargel verteilen- etwas Pfeffer darüber geben und lauwarm servieren.

Guten Appetit.

Dazu ein Gavi di Gavi aus Piemont.