



SPARGEL MIT GEWÜRZVINAIGRETTE

16 Stangen weißer Spargel schälen, halbieren und in Stücke schneiden.
3 El Zucker karamellisieren
Öl dazugeben und Spargel darin weich schmoren.

Vinaigrette

1 Schalotte in Ringe schneiden
1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden
5 Walcholderbeeren, und
1 Tl Senfkörner im Mörser zerstoßen.
15 schwarze Pfefferkörner Alles mit
4 El Weinessig, und
7 El Öl, mischen.
Salz

Spargel mit Vinaigrette mischen, mit gebratenem Speck und Rucola anrichten.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!