

KÄSE- SPARGEL SALAT

mit Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

1 Stück Heinrichsthaler
Gouda
500 g Grüner Spargel
1 rote Zwiebel
Balsamicoessig
Öl nach Wahl
Zucker
Pfeffer & Salat
Gewürze bzw. Kräuter
nach Wahl

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Zunächst den grünen Spargel gründlich waschen. Nun von den Spargelstangen die ca. 2 cm langen holzigen Enden abschneiden. Das Schälen beim grünen Spargel ist nicht nötig. Anschließend die Stangen in kleinere Stücke schneiden.

Nun etwas Zucker und Salz mit Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und den Spargel hinein geben. Bei mittlerer Hitze wird der Spargel je nach Dicke etwa 5 Minuten gekocht.

Währenddessen kann der Gouda in Würfel und die Zwiebeln in Ringe geschnitten werden.

Nach abgelaufener Zeit die Spargelstückchen mit einer Gabel einstechen und überprüfen, ob er fertig ist. Dann den Spargel aus dem Wasser heben.

Mit Öl, Balsamicoessig, Pfeffer & Salz sowie Gewürzen/Kräutern nach Wahl ein Salatdressing Mischen. Das Dressing mit den Spargelstückchen in eine Schüssel geben, den Käse und die Zwiebeln behutsam unterheben und abschmecken.

Den Käse Spargel Salat mit einem leichten Chardonnay oder einer selbstgemachte Apfelschorle mit naturtrüben Apfelsaft genießen.