



Grüner Spargel

umwickelt mit saftigem Kochschinken auf knackigem Radicchiosalat

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
4 Kartoffeln
1 Apfel
5 kleine Möhren
50 g Ziegenkäse
2 TL Feigenmarmelade
1 Bund grüner Spargel
100 g Radicchio
Salatblätter
Schnittlauch

Für das Dressing:

2 EL Rapsöl
2 EL mittelscharfer Senf
2 EL Petersilie
½ TL Paprika, edelsüß
2 EL Sahne
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Die Kartoffeln in einem Topf kochen, pellen und abkühlen lassen. Anschließend, ebenso wie den Apfel, in Würfel schneiden. Die kleinen Karotten waschen und kurz in Butter schwenken.
2. Den Salat und den Radicchio waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke rupfen.
3. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Spargelenden abschneiden. Danach den Spargel in reichlich Salzwasser bissfest garen (ca. 8 – 10 Min.) Abtropfen und mit Thüringer Kochschinken umwickeln.
4. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.
5. Zum Schluss alles auf einem Teller anrichten, das Dressing darüber geben und mit Schnittlauch garnieren. Als Beilage Petersilienkartoffeln mit Bechamelsauce servieren.

Lass es dir schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben