

Kulinarische Festtage
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – März-April 2019
 Rezept/Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Spargelsalat mit Kartoffeldressing

Zutaten für 4 Personen

1 kg grüner Spargel, Salz, Zucker, 100 g roher Schinken

Dressing: 150 g mehligkochende Kartoffeln, Salz, 1 EL Weißweinessig, 1 - 2 TL flüssiger Honig, 4 EL Olivenöl, 1 Be. Dr. Oetker Crème légère, Gartenkräuter (125 g), frisch gemahlener Pfeffer



Zubereiten

Für das Dressing Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. gar kochen. Kartoffeln abgießen, dabei etwa 60 ml Kochflüssigkeit auffangen. Kartoffeln mit einer Gabel fein zerdrücken. Essig mit Honig mit einem Schneebesen verrühren, Olivenöl kräftig unterschlagen. Kartoffeln und Crème légère Kräuter unterrühren, mit so viel Kochflüssigkeit auffüllen, dass ein cremiges Dressing entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Wasser zum Kochen bringen. Salz, Zucker (auf 1 l Wasser 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker) und Spargel hineingeben und in knapp 8 Min. gar kochen. Spargel abtropfen und erkalten lassen. Schinken in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel mit dem Schinken und dem Kartoffeldressing anrichten.

Tipp: Statt mit Schinken können Sie den Salat auch mit Lachsscheiben anrichten. Das Dressing können Sie gut am Vortag zubereiten.