



## Lauwarmer Spargelsalat

6 Portionen

500 g grüner Spargel  
750 g weißer Spargel  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Zitrone  
1 Bund Dill  
3 EL Öl  
1 ½ EL flüssiger Honig  
1 TL Dijon-Senf  
Salz  
Pfeffer

grünen Spargel im unteren Bereich schälen, in Stücke schneiden, Köpfe beiseite legen  
weißen Spargel schälen und in Stücke schneiden  
Zitrone auspressen  
Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden, das Grün anderweitig verwenden  
Dill hacken

Öl in einer Pfanne erhitzen, Honig zugeben und schmelzen lassen, dann den Spargel darin 2-3 Min. anbraten. Grüne Spargelköpfe, Senf und Zitronensaft zugeben. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken und bei kleiner Hitze noch ca. 7-8 Min. garen. Mit Dill bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Borretschblüten sind eine sehr schöne Dekoration für diesen Salat

Dazu: Baguette oder Toast