



Spargelsalat, lauwarm

4-6 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 Senf
Salz
Pfeffer

grünen Spargel 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. Wenn verfügbar, mit Borretschblüten garnieren.

Dazu: Baguette oder Toast