

Spargeln Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

2 kg	Spargeln	wie üblich schälen, auf 15 cm von der Spitze gemessen abschneiden, Reste für Suppe verwenden
	Wasser	aufkochen
	Spargel & Gemüse	damit würzen, die Spargeln begeben, aufkochen und bis zum gewünschten Garpunkt sieden, aus dem Kochsud nehmen (dieser kann für Suppe verwendet werden), die Vinaigrette dazu servieren

Kochzeit: weisse Spargeln 10-15 Minuten
grüne Spargeln 8-12 Minuten

Vinaigrette:

280 ml	Wasser	
120 ml	Salatöl	
110 ml	Essig	
1 Beutel	Vinaigrette Gewürze	zusammen verrühren, ca. 5 Minuten quellen lassen nach Geschmack begeben

Tipp: je nach Geschmack können folgende Zutaten beigefügt werden:
Zwiebeln, Schnittlauch, Tomatenwürfel, gehackte Kapern, gehackte Gurken, gehackte Eier



Die verwendeten Gewürze:

Spargel & Gemüse

Vinaigrette (kalte Kräutersauce)