

# Spargelsalat mit Fleischwurst und Ei



Frischer Frühlingsalat

„Fresspaket“ von Müttern war angekommen. Da alte (Koch-)Schule und vorige Generation, waren zwei unvermeidbare Päckchen mit Bratensaucenpulver dabei. Das geht nun mal gar nicht, bereite ich nie zu und wandert bei mir gleich in den Abfalleimer. Gut verwenden konnte ich jedoch den frischen Spargel, Fleischwurst und Lachsschinken. Angereichert mit Zwiebeln und hartgekochten Eiern und einem schönen, leckeren Salatdressing kann man daraus doch einen schönen, frischen Frühlingsalat zubereiten.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 4–5 Stangen Spargel
- 100 g Fleischwurst
- 4 Scheiben Lachsschinken
- 2 Eier
- 1 Zwiebel

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- Wurzelgrün

*Für das Dressing:*

- 2 EL Olivenöl
- 6 EL Condimento Bianco
- 2 EL Wasser
- 1 TL Senf
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** 25 Min.

Spargel putzen, also hölzerne Enden abschneiden, schälen und in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Spargel darin 10–12 Minuten garen. Der Einfachheit halber habe ich die beiden Eier ebenfalls in das kochende Wasser hineingegeben und mitgekocht. Spargel herausnehmen und abkühlen lassen. Eier unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und in grobe Stücke schneiden. Fleischwurst und Lachsschinkenscheiben ebenfalls grob schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Gemüse, Wurst und Eier in eine Salatschüssel geben.

Olivenöl, Essig, Wasser und Senf in eine Schale geben. Mit einer Prise Zucker und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einem Schneebesen gut verquirlen. Über den Salat geben und vorsichtig mit dem Salatbesteck unterheben und alles vermischen. Auf einem großen Teller servieren. Schön passt frischer, kleingeschnittener Schnittlauch zum Bestreuen dazu. Ich hatte keinen mehr vorrätig und habe ein wenig getrocknetes Wurzelgrün darüber gegeben.