



## Spargelsalat mit Wachteleiern und Radieschen



### Zutaten:

250 g Spargel, grün  
 250 g Spargel, weiß  
 50 g Radieschen  
 2 Schalotte(n)  
 25 ml Balsamico, weiß  
 2 EL Honig  
 Kürbiskernöl  
 1/2 Bd Schnittlauch  
 1 EL fein geschnittener  
 Zitronenthymian  
 frisch gemahlen Salz & Pfeffer  
 1 Pck. Gartenkresse  
 12 hartgekochte Wachteleier



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Allerschneider  
Sliced Kitchen



Pillivuyt Salatschüssel Collection Generale



Küchenprofi Spargelschäler



Boos Blocks Schneidebrett Professional R  
aus Ahorn, 4 cm

1

Zu Beginn Wachteleier (hart) kochen. Dann den weißen Spargel mit einem Spargelschäler schälen und ca. 2 cm der Enden kürzen. Die weißen Stangen mit einem Allerschneider in dünne Scheiben schneiden. Nun den grünen Spargel kürzen und fein schneiden.

2

Im Anschluss werden die Radieschen geputzt und ebenfalls mit einem Allerschneider (z.B. von Graef mit Hilfe des MiniSlice-Aufsatzes) in sehr dünne und gleichmäßige Scheiben geschnitten.

3

Mit einem Messer die Schalotten schälen und würfeln. Für die Vinaigrette zusätzlich den Thymian von den Stielen zupfen und zerkleinern. Auch den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Essig, Öl, Honig werden miteinander verrührt und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer gewürzt.

4

Alle Zutaten können nun mit der Vinaigrette vermengt werden. Danach für 5-10 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit die abgekühlten hartgekochten Wachteleier halbieren. Anschließend auf einem Teller drapieren und mit der Gartenkresse darüber abrunden.

Die Vinaigrette nach dem Ziehen nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.