

OZ. ZITRONENSALZ



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

MARINIERTER SPARGELSALAT

ZUTATEN MARINIERTER SPARGELSALAT

250 G SPARGEL WEISS UND ODER GRÜN
1/2 ZITRONE
OLIVENÖL FRUCHTIG,
BASILIKUM IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

OZ. ZITRONENSALZ, PFEFFER, ZUCKER

VORBEREITUNG

Weißer Spargel schälen, Zitrone abreiben und auspressen

ZUBEREITUNG

- 1 Spargel mit einem Schäler oder einer Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden.
- 2 Den Spargel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.
- 3 Den Spargelsalat etwa 10 Minuten ziehen lassen.

OZ.-TIPP

Der Spargelsalat kann auch beliebig mit Tomaten, Fenchel, feingeschnittenen Karotten ergänzt werden.