

Grüner Spargel

SALSA VERDE | ERBSEN-SPARGEL-SPROSSEN



Zeitaufwand: < 30 min

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SPARGELN

1 kg grüne Spargeln

40 g Erbsen

1 Pack Erbsen-Spargel-Sprossen

Salz und Pfeffer

SALSA VERDE

30 g Weissbrot vom Vortag,
in Würfel geschnitten

3 EL weisser Aceto balsamico

70 g glatte Petersilie

1,5EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

1 dl Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

SPARGELN

Vom Ende der Spargeln ca. 4 cm abschneiden.

Die Spargeln in leicht kochendem Salzwasser weich garen.

Vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchenpapier trocknen lassen.

Einige Spargeln in dünne Scheiben schneiden.

Die Erbsen ebenfalls kurz in das kochende Wasser geben und mit den in Scheiben geschnittenen Spargeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

SALSA VERDE

Alle Zutaten miteinander fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Nach Belieben mit gekochten Spargeln, Erbsen und Spargelsprossen kombinieren.

Passt auch wunderbar zu weissen Spargeln.