



Apfel-Spargelsalat

Zutaten für 4 Portionen

- 1kg Spargel
- 5 säuerliche Äpfel (z.B. Cox Orange, Jonagold)
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL leichte Mayonnaise
- 100g Creme fraîche
- Zucker, Salz, weißer Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Den Spargel schälen, in 1cm lange Stücke schneiden und im siedenden Salzwasser 15 Minuten knackig garen. Spargelstücke auf Küchentuch abtropfen und erkalten lassen.
2. Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in Spalten schneiden.
3. Aus Zitronensaft, Mayonnaise und Creme fraîche eine Sauce bereiten, mit Salz, Zucker, Pfeffer und Schnittlauch würzen.
4. Die Soße mit den Spargel- und Apfelstücken durchmischen und in hübschen Gläsern (z.B. Cocktailgläser, WECK-Gläser) servieren.