

# Spargelsalat

## Zutaten:

1 kg Spargel  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Dose Mandarinen  
4 gekochte Eier  
5 EL Mayonaise  
5 EL Sahne  
1 EL Senf  
1 gepresste Knoblauchzehe  
1 EL Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

Achtung: Den Salat am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, d.h. am Besten einen Tag vorher zubereiten.

Den geschälten Spargel in kochendes Salzwasser mit Butter und Zucker geben und 10 Minuten kochen lassen. Dann den Spargel im Sud auskühlen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Den Spargel in mundgerechte Stücke, die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe und die Eier in Stückchen schneiden. Die Mandarinen aus der Dose abtropfen lassen und mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Mayonaise, Sahne, Senf, gepresste Knoblauchzehe, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiteren Schüssel miteinander verühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dip mit dem Salat vermengen und den Salat über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.