

Renate Heinen, Vitis AG, Trittenheim

Spargel mit Traubenkernöl-Vinaigrette

Für 4 Personen



Zutaten:

2 Kilo frischer Spargel
frische Kräuter (z. B. Basilikum, Sauerampfer, Schnittlauch)
3 EL Vitis-Zwetschgen-Essig
4 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Spargel schälen, 10 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit aus Vitis-Zwetschgen-Essig, Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette bereiten, feingehackte Kräuter beifügen und über den lauwarmen Spargel geben.
Dazu passt geräucherter Lachs.

