

## **Spargel mal anders.....**

### **Spargel-Salat in Honigsensfsauce**

#### **Zutaten**

- 800 - 1000 g gekochter, weißer Spargel
- 2 - 4 gekochte, festkochende Kartoffeln
- 2 EL weißer Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL süßer Senf
- 2 EL Honigsensfsauce
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL glatte Petersilie, fein geschnitten
- 3 hartgekochte Eier
- 4 - 6 Kirsch- oder Cocktailtomaten
- 1 mittelgroße Gewürzgurke
- Salz, schwarzer Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Den Spargel bißfest kochen, und abkühlen lassen. Den Spargelsud in einem Behälter aufheben. Die Eier hart kochen und klein schneiden. Petersilie und Schnittlauch waschen und fein hacken. Tomaten kurz im heißen Wasser abschrecken und enthäuten und in vier Teile schneiden.

Gekochte Kartoffeln ebenfalls in vier Würfel schneiden. Die Gurke wird in sehr kleine Stücke geschnipselt, und der Spargel in etwa 2 cm große Stücke zerschnitten.

Die Sauce mit den Zutaten verrühren, und mit Kräuter, Salz und Pfeffer abschmecken. Spargelstücke, Kartoffeln, Gurke und Eier in eine Schüssel geben mit der Marinade vermengen. 30 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Tomatenstücke vorsichtig hineingeben.