

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:
- 500 g weißer Spargel, geschält
- 2 große aromatische Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln od. 1/2 Schalotte
- 1 kleine rote Paprikaschote geschält
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 50 g Serrano Schinken, kleingewürfelt
- 2 hartgekochte Eier, kleingewürfelt
- 5 EL kaltgepreßtes Olivenöl
- 1 EL Kapern klein gehakt
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Weißer Spargel mit Tomaten-Vinaigrette

Spargel schälen und in jeweils 1 cm lange, quergeschnittene Stücke schneiden und 5 Minuten in sprudelndem Wasser kochen (nach Geschmack auch länger). Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Tomaten und die Paprikaschote in feine Würfel schneiden. Wenn die Tomaten viele Kerne haben, sollten Sie diese entfernen, außerdem lohnt es sich die Paprikaschote mit dem Sparschäler von der zähen Haut zu befreien.

Zwiebeln sehr fein hacken, Ei, Schinken, Kapern und Petersilie ebenfalls fein hacken und zugeben. Alles vorsichtig mit dem Spargel mischen. Olivenöl zugeben, nach Geschmack auch etwas Sherry-Essig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Stunde bis zum Servieren marinieren lassen.

Ein wunderbar leichtes Gericht.