

CAVATAPPI – zu Hause

Unsere Rezepte für Euch

Italienischer Spargelsalat

Zutaten für 2 Personen:

500g Lampertheimer weiße Spargel
2 nicht zu hartgekochte Eier
Olivenöl, weißer Balsamico, Salz Pfeffer aus der Mühle, Esspressolöffel Dijonsenf
3 Stengel Frische Basilikum, alternativ 2 Teelöffel Pesto
Gekochter Schinken aus Parma oder Honigschinken
50 g Parmesan, optional

Zubereitung:

Spargel bissfest garen, Dampfgarer oder stehend kochen, danach in 2-3 cm lange Stück schneiden

Eier würfeln, über die Spargel geben

Dressing: Olivenöl, Balsamicoessig, Dijonsenf, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen

Salat mischen, auf dem Teller neben dem Schinken anrichten und abgezupfte Basilikumblätter drüberstreuen oder Pesto mit dem Löffeln darüber träufeln.

Optional Parmesan darüber hobeln

Weißbrot (Evtl. ein wenig angeröstet) dazu. – Fertig! Buon appetito!

Tipp: sie können auch grüne und weiße Spargel mischen, ein paar Datteltomaten halbiert dazu geben – und schon haben sie die italienische Tricolore auf dem Teller!

Weinempfehlung:

Pinot Bianco vom Gardasee(11,50€), Lugana „Maria Pia“(12,50€) oder ein frischer Bardolino Rosè(8,90€)

CAVATAPPI-Zutatentüte:

Olivenöl ab 6,90€

Weißer Balsamico ab 4,90€

Parmesan 3,99€/100g

Pesto ab 5,90€