

| | |
|-------------|-----------------------|
| 500 g | Weißer Spargel |
| 1 | Zitrone (Saft) |
| 1 TL | Zucker |
| 1 TL | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 400 g | Rhabarber |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| 2 EL | Weißer Balsamico |
| 2 EL | Petersilie gehackt |
| 4 Hand voll | Brunnenkresse |

(4 Personen)

Den Spargel waschen, schälen und die harten Enden abschneiden. Die dickeren Spargel längs halbieren, die dünnen Stangen ganz lassen.

Alle Spargelstangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Einen Topf Wasser mit dem Zitronensaft, Zucker und Salz aufkochen.

Den Spargel darin ca. 15 Minuten bissfest kochen.

Den Rhabarber in der Zwischenzeit waschen, abziehen und schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. In den letzten 3 Minuten mit dem Spargel kochen.

(Vorsicht: den Rhabarber nicht zu lange kochen, sonst zerfällt er!)

Abseihen und den Sud auffangen.

Ca. 100 ml von dem Sud mit Öl, Essig und Petersilie verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Spargel und dem Rhabarber vermischen.

Brunnenkresse abbrausen und trocken schütteln. Den Spargelsalat auf Tellern anrichten und die Brunnenkresse darauf verteilen.

Der Salat schmeckt lauwarm oder ausgekühlt. Dazu passt geröstetes Weißbrot.