Salat

mit gebratenem grünen Spargel und Schnittlauchvinaigrette

Zutaten: 500 g grüner Spargel, verschiedene Blattsalate, 3-4 Frühlingszwiebeln, 4 Radieschen, ½ Bund Petersilie, 1 Handvoll Bärlauch, 2 EL Öl, 4 EL Essig, 6-7 EL Hanföl, 1 TL Senf, 1 TL Honig, 1 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Essbare Blüten z.B. Löwenzahn oder Gänseblümchen

Zubereitung: Blattsalate waschen und Blätter in kleine Stücke zerteilen. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie und Bärlauch fein hacken. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spargel bei mittlerer Hitze anbraten, bis er eine leichte Bräunung bekommt. Essig mit Senf und Honig in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach das Hanföl unterschlagen. Schnittlauch fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattsalate, Spargel, Frühlingszwiebel, Radieschen, Petersilie und Bärlauch mit der Schnittlauchvinaigrette vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den essbaren Blüten dekorieren.