

## Spargelsalat – crossem Speck



Schwierigkeit



Zeitaufwand ca. 30 min.

### zutaten

1 BD	Spargel	2 Stk.	Hartgekochte Eier
4-6	Scheiben geschn Bauchspeck		salz und pfeffer
1	zwiebel	1 Stk	Paprika rot od. gelb
30 g	butter	4 Stk	Radischen
			Etwas Zucker
1 kl Bd	Petersil		Weisser Balsamicoessig
			Oliveneröl

**Zubereitung:**

Den Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Wasser mit etwas Zucker, Butter und etwas Salz aufkochen. Spargel hinzugeben und einige Minuten weich köcheln. Spargel sollte noch knackig sein. Spargel dann sofort in Eiswasser abschrecken und auskühlen lassen. Spargelwasser aufheben!! Den ausgekühlten Spargel in ca 1 cm lange Stücke schneiden!

Das Eiweiss vom Dotter trennen. Dotter wird nicht benötigt. Eiweiss fein hacken  
Zwiebel fein hacken  
Parika fein hacken  
Radischen fein hacken

Essig mit Spargelwasser zum Verdünnen, Salz, Pfeffer und gehackten Petersil und Olivenöl zu einer Marinade rühren, alle restlichen Zutaten unter die Marinade mischen und im Kühlschrank gut marinieren und durchkühlen lassen. (ca 1-2 Stunden)

In der Zwischenzeit, den Speck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Rohr bei 180 Grad ca 10 Minuten knusprig backen!

Spargelsalat auf einem Teller anrichten, mit gehacktem Petersil bestreuen und mit einem Stk. Prosciutto garnieren.

Gutes Gelingen!