

Spargel mit Granatapfel-Topping und Vinaigrette

Zutaten

500 g weißer und 500 g grüner Spargel; die Stangen sollten gleich dick sein. 4 EL Granatapfelkerne,
3 EL Kresse,
1 Frühlingszwiebel,
3 EL Himbeeressig,
4 EL Walnussöl, Salz,
Pfeffer, Zucker,

Zubereitung

Den Spargel schälen und in Salzwasser nicht zu weich garen. Topping:
Die Lauchzwiebel in sehr feine Ringe schneiden und mit den Granatapfelkernen mischen.

Vinaigrette:

Eine Vinaigrette bereiten aus Himbeeressig, Walnussöl, Zucker, Salz und Pfeffer.
Den garen Spargel gut abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit dem Topping und der Kresse garnieren und mit der Vinaigrette begießen.