



## Spargel-Rhabarber-Salat

[Beitrag enthält unbezahlte Werbung] Bevor die Saison des Rhabarbers und der Spargeln definitiv zu Ende ist, möchte ich euch dieser feine Salat nicht vorenthalten.

Gerade wenn die Temperaturen heiss und sommerlich sind, mag ich eher leichte und erfrischende Küche. So bereite ich gerne Salate zu.

Diese Kombination des Spargels mit der säure des Rhabarber hat mich sehr angesprochen.

Probiert es aus und lasst mich wissen, wie der Salat euch schmeckt.

### Zutaten für 3 - 4 Personen

300 g weisse Spargelspitzen

1 TL Butter

1 TL Zucker

1 TL Salz

400 g Rhabarber

2 EL Olivenöl

2 EL weisser Balsamico

Salz

Bio Orangen-Pfeffer von [Würzmeister](#)

Friseesalat

## Zubereitung

Für dieses Rezept habe ich kleine weisse Spargelspitzen verwendet. Natürlich lässt sich das Rezept auch mit ganzen Spargeln zubereiten. Verwendet man ganze Spargeln, diese entsprechend schneiden und schälen.

Die Spargelspitzen unter fliessendem Wasser waschen. Sollten die Enden etwas angetrocknet sein, etwas Abschneiden. Je nach Länge der Spargelspitzen diese eventuell halbieren.

Spargeln mit etwas Wasser, Butter, Zucker und Salz während ca. 12 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.

Nach 7 Minuten Kochzeit zu den Spargeln geben.

Nach der Kochzeit die Spargeln und den Rhabarber abtropfen. Sud auffangen.

100 ml Sud zusammen mit Olivenöl, weissen Balsamico Essig, Salz und Orangen-Pfeffer würzen.

Friseesalat unter fliessendem Wasser waschen. Gut abtropfen lassen.

Salat in eine Schüssel geben. Leicht erkaltet Spargeln und Rhabarber darüber verteilen. Mit der Salatsauce übergossen und vorsichtig vermischen.

Salat kann lauwarm oder kalt serviert werden.

