



Lauwarmer Spargelsalat

Man nehme für 6 Portionen:

500 g grünen Spargel	unteres Drittel schälen, in Stücke schneiden, Köpfe separat aufbewahren
750 g weißen Spargel	schälen und in Stücke schneiden
1 Bund Lauchzwiebeln	das Weiße in dünne Scheiben schneiden, das Grüne anderweitig verwenden
1 Zitrone	Schale abreiben, halbieren, auspressen
1 Bund Dill	Spitzen von den Stielen zupfen und hacken
3 EL neutrales Öl	
1 ½ EL Honig	
1 TL Dijon-Senf	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Das Öl in einer Pfanne erwärmen und den Honig darin schmelzen. Die grünen und weißen Spargelstücke 2 bis 3 Minuten darin anbraten. Dann die grünen Spargelköpfe, den Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft und den Senf zugeben. Leicht salzen und pfeffern und alles bei kleiner Hitze noch 7-8 Minuten garen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Dill bestreuen.

Dazu: Baguette oder Toast und z. B. einen trockenen Sylvaner

Übrigens: Borretschblüten sind eine sehr schöne Dekoration...