



Grüner Spargelsalat mit Arganöl

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Grünspargel
- 1 Ei (L)
- 1 Bund Basilikum
- 12 Scheiben Parma Schinken
- 20 g Grana Padana
- 5 EL Condimento Balsama Bianca - originale
- 3 EL Arganöl
- 1 TL Dijon Senf
- 20 g Butter
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel nur im unteren, eventuell etwas holzigen, Drittel schälen. im kochenden Wasser mit Salz, einer Prise Zucker sowie etwas Butter (ca. 8min.) bissfest garen.

Das Ei hart kochen, schälen und sehr fein hacken.

Aus dem Essig, dem Arganöl, Senf, Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker unter Zugabe von etwa 2 EL Spargelsud eine Vinaigrette bereiten.

Den noch lauwarmen Spargel gleichmäßig auf vier Teller verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln. Das gehackte Ei und das gewaschene und in feine Streifen geschnittene Basilikum darüber streuen.

Darüber den hauchdünn geschnittenen rohen Schinken und den frisch geriebenen Käse verteilen.

Dazu paßt frisches Baguette oder Chiabatta.