



## **Spargelsalat mit Melone und Avocado**

### **Zutaten für 4 Personen**

je 300 g grüner und weißer Spargel

1 Avocado (reif, aber nicht zu weich)

1~~2~~ Charentais-Melone (orangefleischig)

3 EL Castello Zacro Orangen Olivenöl

5-6 EL Lavendel-Zitronen Crema Essig altn. Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig

1-2 TL Dijon Senf (fein)

etwas Schnittlauch oder Kresse

Salz

Pfeffer frisch gemahlen

### **Zubereitung**

Spargel waschen. Den weißen schälen, holzige Enden entfernen und schräg in dünne Scheiben schneiden (ca. 2-3mm). Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden entfernen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden oder ebenfalls in dünne Scheiben wie den weißen Spargel.

Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in dünne Streifen schneiden.

Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen. Mit dem Spargel und der Avocado mischen.

Für die Vinaigrette die Essige und das Olivenöl gründlich mischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Schnittlauch oder Kresse schneiden und mit der Vinaigrette unter den Salat mischen.

Dazu passt Baguette.

**Geschmack erleben.**