

# Bunter asiatischer Spargelsalat, lauwarm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Spargel einmal anders“, eine pikant - herzhaftes Vorspeisenvariante

## Zutaten

- 8 Stangen weißer Spargel
- 8 Stangen grüner Spargel
- 2 Frühlingszwiebeln in Ringen
- Salatblätter wie: etwas Frisée - Salat und Radicchio
- 8 Stück Kirschtomaten, halbiert
- 2 El glatte Petersilie, gehackt
- Etwas frisches Koriandergrün für die Garnitur
- 1 rote Peperoni in dünnen Ringen
- 1 Tl Sesamsaat
- 2 El Sesamöl
- Für den Dressing.
- 2 El Soya Soße
- 2 - 3 El Sesamöl
- 1 Tl Honig
- 1 Tl frischer, geriebener Ingwer
- Etwas frischen Knoblauch, wenn man mag, geht auch ohne
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz und grob gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Salate putzen, in mundgerechte Stücke zupfen und in kaltem Wasser eine ½ Stunde knackig auffrischen, trocken ablaufen lassen.

### **Schritt3**

Aus den Dressing Zutaten eine pikante Vinaigrette rühren

### **Schritt4**

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, dicke Stangen ev. noch einmal halbieren, schräg in 4 cm lange und 1 cm dicke Stücke schneiden.

### **Schritt5**

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen.

### **Schritt6**

Der Ansatz:

### **Schritt7**

Nunmehr den Spargel in 2 El heißem Sesamöl ca. 3 min braten, salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen, leicht Farbe nehmen lassen.

### **Schritt8**

Die Frühlingszwiebeln und Peperoni Ringe dazu geben, die Sesamsaat darüber streuen, weitere 1 - 2 min. braten und die gehackte Petersilie unterschwenken.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt10**

Auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller zunächst einige bunte Salatblätter verteilen und den warmen Spargelsalat „mittig“ anrichten.

### **Schritt11**

Alles mit dem Dressing beträufeln, marinieren, etwas geriebene Zitronenschale, frisch gemahlener Pfeffer und einige Korianderblättchen darüber geben.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** lauwarm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-asiatischer-spargelsalat-lauwarm/>