

# Bunter Spargel-Wurstsalat

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Für jeden Tag, saisonal, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- 300 g weißer Spargel, schräg in 3 cm langen Stücken
- 300 g grüner Spargel, schräg in 3 cm langen Stücken
- 300 g Mortadella, in dünnen Scheiben
- 100 g Staudensellerie, in ½ cm langen Stücken
- 150 g Gewürzgurken, in ½ cm langen Stücken
- 1 Bund knackige Radieschen, geviertelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- 5 El Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- Zucker
- 3,5 El mittelscharfer Senf
- 50-60 ml Rapsöl
- Etwas Gemüsebrühe

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, den Grünen nur im unteren Drittel (Dort ist er gern etwas holzig)

### Schritt2

In kochendem Salzwasser ca. 5 min. „bissfest“ kochen, kalt „abschrecken“ und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

### Schritt3

Den Staudensellerie abziehen, „entfädeln“ und in dünne Stücke schneiden; ebenso die

Gewürzgurken.

#### **Schritt4**

Die Radieschen putzen, waschen, vierteln; die Mortadella in 2 cm große Scheibchen schneiden.

#### **Schritt5**

Alles mit dem Spargel mischen, leicht pfeffern oder mit Cayenne würzen.

#### **Schritt6**

Der Dressing:

#### **Schritt7**

Aus dem Senf, dem Essig, Gewürzen und der Gemüsebrühe mit dem Zauberstab und dem Öl eine „schmackige“ Vinaigrette mixen, lecker nachschmecken und den Schnittlauch dazu geben, den Salat anmachen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Gern reiche ich dazu ein getoastetes Baguette oder Ciabatta Brot

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** preiswert, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spargel-wurstsalat/>