



Champignon-Spargelsalat mit Schinken

- **Portionen:** 2-3
- **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' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Lecker, leicht in der Spargelsaison

Zutaten

- 250 g taufrische, weiße Champignonköpfe
- 150 g "al dente" gekochter, grüner Spargel
- 150 g gekochter Hinterschinken
- 2 Esslöffel gute, 50% Mayonnaise
- 1 Zitrone
- 1/8 l steif geschlagene Sahne
- Etwas frische Kresse zur Garnitur
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Champignons in eine Schüssel geben, 3 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel Mehl und den Saft einer Zitrone dazu geben.

Schritt3

Die Champignons auf diese Weise reiben / waschen, der Zitronensaft verhindert das Verfärben. Anschließend unter fließend kaltem Wasser abspülen.

Schritt4

Die Pilze nunmehr in möglichst dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

Schritt5

Den „al dente“ gegarten grünen Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden und zu den Champignons geben.

Schritt6

Den Schinken in 2 cm große Blätter schneiden und zum Spargel und ebenfalls zu den Champignons geben.

Schritt7

Alles Salzen, pfeffern oder mit etwas Cayenne oder gemahlenem Chili würzen.

Schritt8

Mit der Mayonnaise und der geschlagenen Sahne leicht binden; wobei die Betonung auf leicht liegt. (Sonst würde Alles zu schwer und zu fett)

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit frischer Kresse garniert servieren.

Schritt11

Dazu Baguette oder Ciabatta Brot und Kräuterbutter reichen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** bunt, einfach, leicht, saison, salate

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-spargelsalat-mit-schinken/>