

SPARGELSALAT MIT BIERDRESSING

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1 kg	Weißer Spargel	Schälen, die holzigen Enden abschneiden, waschen, bündeln und in kochendes Salzwasser geben.
2	Je TL	Butter und Zucker	Zufügen und den Spargel gar kochen.
3	Das ganze	Kochwasser	Abgießen und die Spargelbündel aufschneiden und auskühlen lassen.
4	2-3	Möhren	Putzen, schälen, waschen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln.
5	2	Schalotten	Schälen und in feine Würfel schneiden oder hacken.
6	½ Stange	Lauch	Putzen, in feine Ringe schneiden, die Ringe in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.
7	1	Limette	Halbieren und auspressen.
8	100 ml	Pils	Abmessen und in einen Kochtopf geben.
9	Alle	Gemüwestücke	Zu dem Bier geben und aufkochen. Ca. 10 Minuten kochen lassen.
10	Je 1 EL	Limettensaft und Honig	Zusammen mit
11	3-4 EL	Olivenöl	Zufügen und gut verrühren.
12	Kräftig mit	Salz und Pfeffer	Abschmecken.
13	Alle	Spargelbündel	In mundgerechte Stücke schneiden und auf einigen gewaschenen, grünen Salatblättern anrichten.
14	Das ganze	Dressing	Gleichmäßig über den Salat verteilen. Dazu schmeckt kräftiges Brot.