

# Spargelsalat

---

## **Für 4 Personen**

1 kg grüner Spargel  
200 g kl.Champignons  
200 g Mais  
1 roter Paprika  
2 Zwiebeln  
1 EL gehackte Basilikumblätter  
4 EL trockener Weißwein  
2 EL Essig  
Salz, Pfeffer  
8 EL Olivenöl  
1-2 hart gekochte Eier

## **Vorspeise**

Spargel waschen, wenn nötig im unteren Drittel schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest garen und danach die Spargelstücke abtropfen lassen.

Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Paprika und Zwiebeln klein würfeln. Weißwein mit dem Essig, Salz und Pfeffer verrühren, Zwiebeln und Basilikum untermengen.

Das Öl dazugeben und alles gut verrühren. Die Marinade und die Paprikawürfel unter den Salat heben. Mit den hart gekochten Eiern garnieren. Mit Weißbrot servieren.

## **Tipp:**

*Zum Spargelsalat eignet sich bestens  
Male's Mosecco.*

