

Spargelsalat mit hart gekochten Eiern und gebeiztem Lachs

Zutaten für 10 Personen:

2 kg geschälter und gekochter Spargel	20 Scheiben Gebeizter Lachs
2 Bund Frühlingszwiebeln	250 g Meerrettichcreme
10 Hart gekochte Eier	1 Kopfsalat
4 Rote Zwiebeln in Ringe geschnitten	
1 Rote Paprika in Würfel geschnitten	
Dill	
Weißweinessig	
Sonnenblumenöl	
Salz / Pfeffer	
Eine Prise Zucker	

Zubereitung:

Spargel in ca. 3 cm kleine Stücke schneiden und mit dem Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker marinieren. Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden, zusammen mit den Paprikawürfeln zu den Spargeln geben und kurz marinieren. Zum Schluss den gehackten Dill unterheben.

Die Blätter einzeln vom Kopfsalat abtrennen und vorsichtig waschen.

Anrichten:

Mit den Kopfsalatblättern ein Nest bilden und in die Mitte den Spargelsalat geben. Daneben jeweils zwei halbe hart gekochte Eier und zwei Scheiben gebeizter Lachs legen sowie ein Klacks Meerrettichcreme. Zum Schluss die Ringe der roten Zwiebel auf den Lachs verteilen

