

# Grün-weißer Spargelsalat mit Rucola und Tomaten

8 – 10 Portionen

## Zutaten:

500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel  
Salz  
½ Salatgurke  
1 Bund schlanke Frühlingszwiebeln  
250 g Kirschtomaten  
100 g Rucola  
2-3 EL Zitronensaft  
weißer Pfeffer  
1 - 1,5 TL Zucker  
80 ml Öl  
100 g Schafskäse

## Zubereitung:

Den weißen Spargel vollständig, den grünen nur am unteren Ende schälen. Alle Spargelstangen in dünne, schräge Scheiben schneiden und im Dampfgarer garen.

## Einstellung:

**Universalgaren 100 Grad 3 Minuten**

Die Gurke längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben und die Gurke in schmale Scheiben schneiden.

Die Frühlingszwiebel putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne schräge Scheiben schneiden.

Die Kirschtomaten vierteln.

Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.

Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Vinaigrette rühren und mit den vorbereiteten Zutaten mischen.

Alles in einer großen Schüssel vermengen. Den Schafskäse zerbröseln und über den Salat streuen.

Dazu passt Baguette.