

# Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat

Bio Kochbox KW 17



# Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 250 g grüner Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL Senf

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig

## Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten garkochen, dann abgießen und halbieren. Spargel waschen, die holzigen Enden abbrechen und in Stücke schneiden. Spargel in einer Pfanne mit 1 EL Öl 5–6 Minuten anbraten.

Zwiebel fein würfeln. Aus Senf, Essig, restlichem Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Kartoffeln, Spargel und Zwiebel in einer Schüssel mischen. Dressing unterheben und lauwarm servieren.