

Rezept

Spargel Salat mit Lemon Herbed Salt

Für 4 Personen / Zubereitung: 30 min

NR: 15 VEGI

Zutaten:

1 Bund frische grüne Spargeln

250 g Crème fraîche

Grüner Salat

250 g Brie de meaux

Microgreens / Löwenzahn

Balsamico (z.B. Ukuva's Rooibos Honey Balsamico)

Olivenöl

Ukuva's Lemon Herbed Salt



Zubereitung

- Die grünen Spargeln rüsten, ca. 7 – 8 min kochen, sie dürfen noch etwas knackig sein.
- Die Sauce dazu ist einfach. Nimm Crème Fraiche und mische Lemon Herbed Salt dazu. Der frische Zitronengeschmack, Knoblauch, Thymian und Petersilie vom Lemon Herbed Salz sind super erfrischend.
- Ein paar Scheiben Brie Weichkäse. Aus dem Gärtli ist die Löwenzahnblüte. Und ganz zum Schluss eine Prise vom Ukuva's Fleur de Sel.

Der Frühlings Schmaus ist himmlisch.