

## Lauwarmer Spargelsalat



### ZUBEREITUNG

Geben Sie 3 EL Olivenöl in eine Schüssel. Fügen Sie Honig, Tamarisauce, Essig und Pfeffer hinzu und verrühren Sie alles gut.

Schneiden Sie die Radieschen in Scheiben und geben Sie diese ebenfalls dazu. Schälen Sie den Spargeln vom Köpfchen weg mit dem Sparschäler. Das untere Drittel abschneiden und verwerfen.

Halbieren Sie den Spargel längs und schneiden Sie ihn schräg ein. Bringen Sie den Spargel in Wasser für ca. 3 min zum Köcheln, bis die Spargelstücken gar aber noch bissfest sind. Giessen Sie das Spargelwasser ab, schrecken Sie den Spargel kurz ab und lassen Sie das restliche Wasser abtropfen. Geben Sie den Spargel im Anschluss in eine Schüssel. Rösten Sie die Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun an und stellen Sie diese beiseite.

Rüsten Sie den Rhabarber und schneiden Sie diesen in ca. 2 cm dicke Scheiben.

Schneiden Sie die Frühlingszwiebel in Ringe. Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne und fügen Sie die Rhabarberstücke sowie die Zwiebelringe hinzu. Für ca. 2 min unter gelegentlichem Umrühren braten und zuletzt mit 1 EL Randensaft d 1 EL Ahornsirup ablöschen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zutaten zu dem Spargel geben. Geben Sie den Spinat hinzu und mischen Sie alles sorgfältig.

### ZUTATEN

Für 4 Personen

**4 EL** Olivenöl

**2 EL** Flüssiger Honig

**1 EL** Tamarisauce

**2 EL** Weisser  
Balsamico Essig  
Pfeffer aus der  
Mühle

**4** Radieschen

**1 kg** Grüne Spargeln

**2 EL** Pinienkerne

**200 g** Rhabarber

**1** Frühlingszwiebel

**1 Hand** Spinat

**1 EL** Randensaft

**1 EL** Ahornsirup

Richten Sie den Salat sofort an und streuen Sie die gerösteten Pinienkerne darüber.

### Arbeitszeit:

Ca. 20 Minuten

### Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk