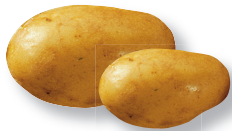




Spargelspitzen mit Pfälzer Grumbeere

Zutaten für 4 Personen

- 1,5 kg Pfälzer Grumbeere
- 1,5 kg Spargel
- 2 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 6 EL Walnussöl
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Senf
- 1 EL Schnittlauch
- 1 hartgekochtes Ei
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Spargelwasser



Für 4 Personen drei Pfund Pfälzer Grumbeere und 3 Pfund Spargelspitzen schälen (von den Spargeln nur den Rest 3 cm unterhalb des Kopfes schälen). Spargeln in 1 l Salzwasser weich kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Ins Spargelwasser 2 TL gekörnte Gemüsebrühe geben, kurz aufkochen und die Kartoffeln darin 30 min köcheln lassen. Eine Vinaigrette bereiten aus 6 Esslöffeln Walnussöl, 3 Esslöffeln Balsamico, einem Esslöffel mittelscharfem Senf, einem Esslöffel gehacktem Schnittlauch, einem hartgekochten, feingehackten Ei, Salz und Pfeffer. Das Ganze gut verrühren, sodass eine cremige Masse entsteht. Dazu 6 Esslöffel Kochwasser geben und glatt rühren. Die Vinaigrette vorsichtig unter die lauwarmen Spargel heben und zu den heißen, tropfnassen Kartoffeln servieren.