

Rezept des Monats: April 2025

Spargelcocktail

Zutaten	Zubereitung
250 g grüner Spargel ½ TL Zucker Salz	Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. In mundgerechte Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit dem Zucker bissfest garen, abgießen. Spargelsud auffangen.
½ rote Paprikaschote 50 g gekochten Schinken	Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schinken in Streifen schneiden.
1 Avocado, ca. 250 g 1 Zitrone	Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen. Eine Hälfte vierteln und in dünne Spalten schneiden. Zitrone auspressen und die Spalten mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
100 ml Spargelsud Pfeffer Zucker	Die andere Avocado-Hälfte mit Spargelsud und Zitronensaft pürieren. Mit Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
2 Eier, hartgekocht	Die Eier schälen und in Scheiben schneiden.
Basilikumblättchen	Spargel, Paprika, Avocado-Spalten und Schinken in 4 Gläser schichten. Avocado-Zitronendressing darüber geben und mit je einem halben Ei und Basilikum garnieren.

