



REZEPT DES MONATS  
**Juni 2015**

*Spargelsalat mit Ei*

**ZUBEREITUNG**

1. Spargel schälen, in Stücke schneiden und bissfest kochen.
2. Eier hart kochen und die Kräuter ganz fein hacken. Kräuter mit Joghurt, Salatcreme und den Gewürzen verrühren.
3. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Mit der Soße über den Spargel geben und servieren.

Schmeckt sehr gut mit einem trockenen Grauburgunder, z.B. von der Nahe, zu Grilltem oder mit Baguette als Vorspeise.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 2 kg Spargel
- 8 Eier
- Petersilie
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 2 Becher Joghurt
- 4 EL Salatcreme



REZEPT DES MONATS  
**Juni 2015**

*Feldsalat mit Käse und Speck*

**ZUBEREITUNG**

1. Vom Feldsalat die Wurzelenden abschneiden, waschen und trocken schleudern.  
  
Perlzwiebeln in ein Sieb geben, abtropfen lassen, Cocktailtomaten waschen und vierteln. Käse in kleine Würfel schneiden.
2. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fettzugabe kross braten.

Die Salatzutaten in einer Schüssel vermischen.

3. Für die Salatsauce den Essig mit süßem Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und unterrühren.

Zuletzt das Öl unterrühren und die Salatsauce über dem Salat verteilen.

Mit einem trockenen Grauburgunder zu Grilltem servieren.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 150 g Feldsalat
- 100 g eingelegte Perlzwiebeln
- 10 Cocktailtomaten
- 200 g Bergkäse
- 150 g gestreifter Speck
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL süßer Senf
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl