

Frischer Spargel-Salat mit Bresaola



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Spargel
Kirschtomaten
Bresaola
Vogel-Salat
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
Apfelbalsamico
Olivenöl
Bergapfelsaft

Zubereitung:

Apfelmarinade: Salz und Pfeffer aus der Mühle mit Zitronensaft und Apfelbalsamico verrühren und das Olivenöl und einen Hauch Bergapfelsaft einrühren.

Die Spargel schälen und die Enden wegschneiden. In Salzwasser 10 Minuten kochen und sofort in Eiswasser abschrecken. Die abgekühlten Spargel in 1 cm große Stücke schneiden und mit der Marinade nach Wunsch marinieren. Die Kirschtomaten halbieren und unterheben und mit Vogelesalat und Bresaola anrichten.

Dazu passt hervorragend unser Bergapfelsaft Elstar!

Elstar.

Der Knackige.

Eine fröhliche Apfelsorte, von Geburt Holländerin, mit einer weitverzweigten Familie. Fein-säuerlich bis süß im Geschmack mit einem Hauch an Zitrone, ergibt die Sorte Elstar Apfelsäfte, die saftig, erfrischend und aromatisch am Gaumen sind. Gepresst wird der Saft aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln von gelber bis weißer Farbe. Je nach Sonneneinstrahlung kann die Farbe auch zu einem kräftigen Rot werden. Die Früchte haben ein festes, sehr saftiges Fruchtfleisch, weshalb sie auch gern direkt vom Baum gegessen werden.

Serviertemperatur: 8 - 12°C

Besonders empfehlenswert zu

Risotto, Speck, gebackenen Südtiroler Desserts.

