



## Lauwarmer Spargel-Salat

### Zutaten für 4 Personen

500 g weisser Seeberger Spargel  
👤 von Grütter's Leinacherhof, Seeberg

2 Knoblauchzehen, geschält  
1 EL Rapsöl  
Salz und etwas Pfeffer

120 g Shiitakepilze  
👤 von pilzland.ch, Thörigen  
Wenig Pfeffer

8 Tranchen Bratspeck

2 EL Weinessig  
4 EL Rapsöl  
1 EL Creme fraiche  
1 EL Wasser  
1 KL Gemüsestreubouillon  
👤 von koch-mit, Koppigen  
Etwas Pfeffer  
1 Frühlingszwiebel

### Zubereitung ⌚ ca. 30 Minuten

Spargel schälen, schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch in feine Scheiben schneiden, mit Öl, Salz und Pfeffer unter den Spargel mischen. Spargel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, dabei  $\frac{1}{3}$  der Fläche für die Pilze freilassen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 8 Minuten backen.

Pilze putzen und in ca.  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden, etwas Pfeffer darüberstreuen.

Pilze neben dem Spargel auf dem Blech verteilen. Specktranchen über die Pilze legen und weitere 12–15 Minuten backen.

Essig, Öl, Creme fraiche und Wasser vermischen und mit Bouillon und Pfeffer würzen.

Zwiebel samt Grün längs halbieren, dann in feine Streifen schneiden. Die Hälfte unter die Sauce mischen. Weisser Spargel aus dem Ofen nehmen und ebenfalls mit der Sauce mischen.

Salat direkt auf den Tellern anrichten und mit Pilzen, Speck sowie den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren.

**Tipp: Mit Rezept «Violetter Spargel-Salat» kombinieren**

👤 Kann auch mit grünem Spargel zubereitet werden.

👤 Diese speziellen Zutaten sind beim Leinacherhof erhältlich.

**Seeberger Spargel**  
Leinacherhof  
3365 Seeberg BE  
062 968 10 18  
Leinacherhof.ch



Rezept von  
**koch-mit**

**agro**  
tourismus  
L'Économie d'aujourd'hui

agrotourismus-ee.ch | 034 402 42 52