



# Griechischer Spargelsalat

mit Grillkäse & Avgolemono



Zutaten für 4 Personen:

- Salat** Für die Herstellung der griechischen Sauce zunächst die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Schneebesen schaumig rühren. Eigelbe verquirlen und unter das Eiweiß rühren. Nun nach und nach den Saft der Zitrone einrühren und schließlich die heiße Brühe Stück für Stück unterrühren. Die Sauce dann in einen heißen Topf geben und zügig weiter rühren, damit das Ei nicht gerinnt. Den Topf direkt wieder vom Herd nehmen und weiter rühren. Die Sauce sollte gebunden, schaumig und dickflüssig sein. Mit Pfeffer leicht nachwürzen.
- 500 g grüner Spargel  
 400 g weißer Spargel  
 ca. 160 g Brat- & Grillkäse Provençal (Züger Frischkäse AG)  
 200 g Rucola  
 50 g Pinienkerne  
 1 Prise Zucker  
 1 Prise Salz
- Zitronen Sauce** Den Spargel waschen, den weißen Spargel schälen und von beiden Sorten das untere holzige Ende abschneiden. Mit einem Sparschäler die Spargelstängel in feine Streifen hobeln und beiseitelegen.
- 1 Zitrone  
 2 Eier  
 60- 80 ml Gemüsebrühe  
 Pfeffer
- Den Bratkäse würfeln und in einer Pfanne goldbraun anbraten, anschließend herausnehmen und die Pinienkerne ohne Öl rösten.
- Dann den Spargel zusammen mit etwas Olivenöl, Zucker und Salz in die Pfanne geben und 3 Min anbraten.
- Zuletzt den Salat waschen, alle Komponenten mischen und auf Teller geben. Die übrige Sauce für Naschschlag auf den Tisch stellen.