



Spargel-Salat mit Prosciutto und Burrata

Zutaten für 2 Personen:

125 g Rucola

500 g grüner Spargel

1 Kugel Burrata

5 Scheiben Parmaschinken

2 gekochte Eier

Honig-Senf-Dressing:

5 EL Olivenöl

2 EL Balsamico bianco

1 EL Senf

2 EL Honig

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für das Dressing den Honig mit dem Senf cremig rühren. Olivenöl und Balsamico Bianco hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und diesen ca. 3-4 Minuten in Salzwasser bissfest garen.

Den Rucola-Salat waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben.

Den Parmaschinken und den Burrata leicht zerrupfen und auf dem Rucola anrichten. Die Eier schälen und vierteln und mit dem Spargel ebenfalls auf den Salat geben. Mit Honig-Senf-Dressing beträufeln.

