



Weißer Spargel mit Rucola Vino Verde Vinaigrette

kleiner Zaubermeister

Das brauchst du dafür:

- 1,5 – 2 kg weißer Spargel (dünnere Stangen)
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter
- 50 g Haselnuskerne geröstet, grob gehackt
- 1 EL Peach Passion
- 2 EL Aceto di Modena
- 5 – 6 EL Griechisches Olivenöl
- 200 g Mozzarella
- 100 g Schwarzwälder Schinken (dünn geschnitten)
- 3 TL Vino Verde (alternativ Salz & Pfeffer)

So wird´s gemacht:

- **Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
- Spargel schälen und Spargelschalen in den kleinen Zaubermeister legen. Dies dient als „Bett“, damit der Spargel nicht unten anbackt
- Nun den geschälten Spargel hineinlegen.
- 3 -5 Butterflocken auf den Spargel legen und mit Salz und etwas Zucker bestreuen. Mit geschlossenem Deckel ca. **35-45 Minuten** backen. Garprobe machen.
- In der Zwischenzeit den Rucola waschen evtl. die Stile entfernen und grob hacken.
- Vino Verde mit der doppelten Menge an Wasser verrühren und ca. 5 Min quellen lassen. Anschließend das Öl und die Essigzubereitung hinzufügen und nochmal abschmecken. Dann Rucola und Haselnüsse unterrühren.
- Spargel auf einen Teller anrichten Schinken und Mozzarella darauf verteilen und alles mit der Vinaigrette beträufeln .