



SPARGEL-GARNELENSALAT *INSALATA D'ASPARAGI CON GAMBERI*

Zutaten:

500g grüner gekochter Spargel
400g frische Riesengarnelen
100g Olivenöl
5g Schnittlauch
100g Kirschtomaten
5g Salz
8g Zitronensaft

Ingredienti:

500g asparagi verdi cotti
400g di gamberi freschi
100g di olio d'oliva
5g erba cipollina
100g pomodorini ciliegia
5g sale
8g succo di limone

Die geschälten Garnelen in Olivenöl knackig braten und kalt stellen. Die Kirschtomaten halbieren und die Spargel in 1 cm lange Stücke teilen.

Den Schnittlauch ebenfalls in kleine Röllchen schneiden. Alle Zutaten vermengen, salzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Kann auch mit weißem Spargel zubereitet werden.

Fate soffriggere i gamberi sbucciati in olio d'oliva fino a quando saranno croccanti e farli raffreddare. Dimezzare i pomodorini e dividere gli asparagi in pezzi lunghi 1 cm. Tagliare anche l'erba cipollina in piccoli rotoli. Mescolare tutti gli ingredienti, salare e condire con il succo di limone. Può essere preparato anche con asparagi bianchi.