



Landhof Hermans • Reiner Hermans

Dyck 32 • Nettetal-Lobberich

Tel.: 0 21 53 49 28 – auch für Vorbestellungen

Besuchen Sie uns im Internet: landhof-hermans.de

Tricolore Reissalat mit Spargel

Ob als Partysalat oder kleiner Snack für Zwischendurch: Dieser würzige Reissalat mit Spargel, Schinken, Paprika und Petersilie ist nicht nur ein Augen-, sondern auch ein Gaumenschmaus.

Zubereitung

200 g Reis nach Anleitung in Salzwasser kochen, abschütten und zur Seite stellen.

1 kg weißen Spargel, schälen und schräg in ca. 2 cm große Stücke scheiden. Dicke Spargelstangen zuvor längs halbieren.

In einem großen Topf Wasser mit **3 TL Zucker**, etwas **Butter** und **1 TL Salz** zum Kochen bringen. Die Spargelstücke darin für ca. 5 Minuten kochen. Der Spargel muss noch bissfest sein.

Je **1 rote und 1 gelbe Paprika** waschen, putzen und fein würfeln. **250 g gekochten Schinken** ebenfalls fein würfeln.

Für das Dressing **150 g Naturjoghurt** (mind. 3,5 % Fett), **2 EL Mayonnaise** miteinander verrühren. **2 Frühlingszwiebeln** in schmale Streifen schneiden und unterrühren.

Mit **Salz** und **Pfeffer aus der Mühle** würzen und nach Geschmack mit **Zitronensaft** verfeinern.

Paprika, Schinken, Spargel und Reis in eine Schüssel geben und mit dem Dressing übergießen.

Alles mit einander vermischen und mind. 12 Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Vor dem Servieren noch einmal durchrühren und mit **fein gehackter, glatter Petersilie** bestreuen.

Dazu passt ein **herzhaftes Mühlenbrot** und ein **trockener Rivaner Weißwein**.

Guten Appetit wünscht Ihr

Landhof-Team

Weitere leckere Spargelrezepte vom Landhof finden Sie auf unserer Website landhof-hermans.de.