

# Spargelsalat mit Zuckerschoten und Radieschen

## Zutaten:

250 g	Weißer Spargel
75 g	Zuckerschoten
1 Stück	Zwiebel (klein)
$\frac{1}{2}$ Bund	Radieschen
	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker
3 EL	Weißer Balsamicoessig
$\frac{1}{4}$ Bund	Schnittlauch



## Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen längs und quer einmal durchschneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und klein würfeln.

4 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Spargel darin unter Wenden ca. 10 Minuten anbraten. Zuckerschoten und Zwiebel 3 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Salz würzen. Abkühlen lassen.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. 3 EL Olivenöl unterschlagen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unter die Vinaigrette rühren. Mit Spargel, Zuckerschoten, Zwiebeln und Radieschen vermischen. Anrichten.

**Guten Appetit!**