

Das Freizeit-Rezept für den Mai

FRÜHLINGSSALAT MIT KOHLRABI, SPARGEL UND RHABARBER

ZUTATEN:

25 g Weißweinessig
50 g Wasser
1/4 TL Salz, 1 TL Zucker
1 Handvoll Rhabarber, in
hauchdünne Scheiben
geschnitten

1 Alle Zutaten für den
Sud in einem kleinen
Topf aufkochen lassen,
über den Rhabarber leeren
und auskühlen lassen.

ZUTATEN:

500 g grüner Spargel, die
holzigen Enden wegge-
schnitten und das untere
Drittel geschält
1 EL Salz,
1/2 EL Zucker
6 EL bestes Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL fein abgeriebene
Bio-Zitronenschale
1 Handvoll Kerbelblätt-
chen, gehackt
1 Kohlrabi, geschält und in
dünne Stifte geschnitten
1 Schafgupferl in Lake

2 In einem Topf Wasser
aufkochen lassen,
salzen und zuckern. Den
Spargel in dieses Wasser
legen, eine Minute sanft
kochen lassen, dann noch
2 Minuten ziehen lassen und
nun in Eiswasser abschrecken.
Dann mit 4 EL Olivenöl vermischen,
nach Geschmack salzen
und pfeffern und mit der Zitro-
nenschale und dem Kerbel
vermengen. Den Kohlrabi mit
2 EL Olivenöl vermischen und
salzen. Den Spargel mit dem
Schafgupferl, dem Rhabarber
und dem Kohlrabi anrichten.

