



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

2	Bio-Zitronen
5 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1/2 TL	Chiliflocken
100 g	Parmesankäse
150 g	Rucola
250 g	Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien)
je 500 g	weißer und grüner Spargel
1/2 Bund	Kerbel

...und dazu **Blanchet Blanc de
Blancs Trocken**

Zubereitung

1

Zitronen heiß abspülen und trocken reiben. Ca. 1 TL Zitronenschale abreiben. Saft von 1 ½ Zitronen auspressen. Übrige Zitronenhälfte in Scheiben schneiden. Zitronensaft und Öl verquirlen. Mit Zitronenschale, Salz und frisch geschrotetem Pfeffer und Chili würzen.

2

Parmesankäse grob reiben. Rucola waschen, trocken schleudern und grob hacken. Eine kleine Schale mit etwas Bresaola auslegen, mit etwas Marinade bepinseln und mit einer Schicht Parmesan und Rucola bestreuen. Wieder einige Scheiben Bresaola auflegen und fortfahren, wie beschrieben, bis alle Zutaten eingeschichtet sind. Im Kühlschrank 30 Minuten marinieren.

3

Inzwischen weißen Spargel schälen, evtl. angetrocknete Enden abschneiden. Vom Grünen evtl.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Marinade mit 2 EL Kochwasser
verrühren.

4

Den Spargel nach Belieben in
Stücke schneiden und mit der
restlichen Marinade mischen.
Spargelsalat, marinierten Bresaola
und Zitronenscheiben auf Tellern
anrichten. Mit Kerbel bestreut
servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren