

Pasta-Salat mit Spargeln

200 g Teigwaren (z.B. Pennette)

400 g grüne Spargeln, dickere längs halbiert, schräg
in ca. 3 cm langen Stücken

200 g Bundrüebli, schräg in feinen Scheiben

1 Bund Radiesli, in feinen Scheiben

1 Bund Schnittlauch, grob geschnitten

Zubereitung:

- Teigwaren und Spargeln im siedenden Salzwasser ca. 6 Min. kochen.
- Rüebli begeben, ca. 2 Min. weiterkochen, ca. 1 dl Kochflüssigkeit für die Sauce
- beiseite stellen. Alles kalt abspülen, abtropfen, in eine Schüssel geben.

Radiesli und Schnittlauch daruntermischen.

Sauce:

1 EL Kräutersenf

3 EL Kräuteressig

4 EL Sonnenblumenöl

beiseite gestellte Kochflüssigkeit

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Alle Zutaten gut verrühren, Sauce würzen, über den Salat giessen, mischen und servieren.

