# Spargelsalat mit Scampi

*Zutaten für 2 - 4 Personen*

| | |
|---|---|
| 750 g Spargel (grün oder weiß) | schälen und die Enden abschneiden. In etwa 3 cm lange Stücke teilen, die Spargelspitzen beiseitelegen. |
| 1,5 Liter Wasser | zum Kochen bringen, jeweils |
| 1 TL Salz und Zucker | hineingeben und den Spargel darin in 6 - 8 Minuten bissfest garen. Die Spargelspitzen nach ca. 4 Minuten dazugeben.<br>Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen. |
| 1 Fleischtomate | kreuzförmig einschneiden, im Spargelwasser 1 - 2 Minuten kochen lassen, herausnehmen, häuten, ohne Kerne und Stilansätze klein würfeln und in eine Schüssel geben. |
| 1 reife Avocado | schälen, entkernen, das Fruchtfleisch klein würfeln, zu den Tomatenwürfeln geben, mit |
| 2 EL Zitronensaft (frisch) | beträufeln und gut vermischen, damit die Avocado nicht braun wird. |
| 2 Frühlingszwiebeln | waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben. Aus |
| 3 EL Weißweinessig | |
| 1 TL scharfer Senf | |
| 4 El Raps- oder Olivenöl | |
| 1 TL Schnittlauch (frisch gehackt) | und |
| Pfeffer und Salz | ein Dressing bereiten, über den Salat gießen und vermischen. |
| 200 g gegarte Scampi | in den Salat geben, noch einmal durchmischen und servieren. |

Dazu passt: knuspriges Baguette

Das erste Mal zubereitet: Mai 2010