



## Kochrezepte vom BELLER HOF

---

### Spargel- Apfelsalat

#### **Zutaten für 4 Personen:**

800g grüner Beller Spargel,  $\frac{3}{4}$  L Wasser, je 1 TL Salz und Zucker, 3 EL Orangensaft, 3 EL Salat- Mayonnaise, 150g Creme Fraîche, 2 TL süßer Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, 5 Äpfel (z.B. Elstar), 1 Bund Kerbel

#### **Zubereitung:**

Den Beller Spargel waschen und schälen. Die Enden abschneiden und die Stangen in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und die Spargelstücke darin 8 Minuten garen. Herausnehmen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Für die Salatcreme Orangensaft, Mayonnaise, Creme Fraîche und Senf glattschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Äpfel gründlich waschen und abtrocknen. Dann vierteln, das Kernhaus entfernen und die Viertel in Spalten schneiden.

Äpfel und Spargelstücke auf 4 Tellern anrichten und die Salatcreme darüber geben. Mit Kerbelblättchen garnieren.

**Guten Appetit!**