

# Frischer Spargelsalat mit Vanille



---

## Zutaten für 4 Portionen

---

- 1 kg [Spargel, weißer, frischer](#)
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 EL Limettensaft
- 4 EL Öl (mildes Nussöl, z.B. Arganöl)
- 6 EL Öl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
  - 1 Vanilleschote(n), das Mark davon
- Salz und Pfeffer
- n. B. Zucker

---

## Zubereitung

---

Limettensaft, Salz, Pfeffer und die Ölsorten in einer Schüssel mischen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und unter das Dressing rühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und dazugeben.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Dann schräg in sehr dünne Scheiben schneiden und mit dem Dressing gründlich mischen. Zum Schluss mit Zucker nach Bedarf abschmecken (ich mag es gern etwas süßer und nehme ungefähr 2 EL voll).

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal

**Quelle:** [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)