

Marinierter roher Spargel mit Pecorino und Zitronen-Vinaigrette

 happy-mahlzeit.com/2020/02/15/marinierter-roher-spargel-mit-pecorino-und-zitronen-vinaigrette/

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g grüner Spargel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL alter Aceto balsamico
- 6 EL Limetten-Olivenöl
- ca. 50 g junger Pecorino am Stück
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Spargel waschen, die Enden abbrechen, mit dem Gemüsehobel längs in dünne Scheiben hobeln.

Den Zitronensaft mit Essig, Salz, Pfeffer und Limetten-Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Den Spargel mit der Vinaigrette mischen und auf Tellern oder in Schälchen anrichten.

Den Pecorino in dünnen Spänen über den Spargel hobeln und großzügig mit Pfeffer bestreuen.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Spargel