



- IN AKTION -

Rezept mit Kochschinken ...

... und Hanches geräucherten Schinkenspeck

Den Rezeptname könnte man auch „Spargelsalat mit zweierlei Schinken“ nennen, das Rezept kommt aus der Filiale in Duingen.

Zutaten

- 500 g gemischten Spargel/ weiß, violett und grün
- 100 g Hanches geräucherten Schinkenspeck
- 100 g Hanches Kochschinken
- 1 EL Butter
- 1 TL Senf, 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl, Weißweinessig
- 1 kleine Schalotte
- Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitrone

Zubereitung:

Spargel schälen. Wasser mit einer guten Prise Salz, Zucker und einem guten Spritzer Zitrone zum Kochen bringen. Spargel je nach Sorte in dem Wasser gar ziehen lassen.

Den Spargel aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und in 1,5 – 2 cm große Stücke schneiden.

Schinkenspeck und Zwiebeln fein würfeln, in einer Pfanne ausbraten und danach auf einem Küchenkrepp

auskühlen lassen. Den Kochschinken fein würfeln.

Aus dem ausgelassenen Schinken und Zwiebeln mit Senf, Honig, Öl und je nach Geschmack etwas Essig, Salz und Pfeffer eine dickflüssige Vinaigrette herstellen.

Alle Zutaten miteinander vermengen, etwas ziehen lassen, damit sich die Flüssigkeit aus dem Spargel mit den restlichen Zutaten vermischen kann, evtl. noch mal abschmecken und zusammen mit frischem Ciabatta servieren.

**Bewusst mit Lust genießen –
Viele Grüße Ihr Hanke KreativTeam**

