



Spargelsalat mit Vanille

für 4 Portionen

1000 g Spargel weiß	waschen, schälen und die holzigen enden abschneiden. Dann die Stangen bis 4 cm vor den Köpfen in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Die Spargelköpfe längs halbieren.
350 g Kartoffeln Salzwasser	möglichst kleine, mit zugedeckt 15–20 min garkochen, Dann abgießen und ausdämpfen lassen, schälen und vierteln
1 Bio-Limette	heiß abwaschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben, 4 EL Limettensaft auspressen.
1 Vanilleschote	längs halbieren und das Mark herauskratzen, mit
3 EL Wasser	und dem Limettensaft und der Limettenschale sowie
4 EL Olivenöl	und
4 TL Honig	und
Salz und Pfeffer	verrühren und mit dem Spargel vermischen.
150 g Kirschtomaten	vierteln und mit den lauwarmen Kartoffeln unterheben,
12 Stiele Kerbel	abzupfen, die Blättchen unter den Salat heben und sofort servieren.

