

# Spargelsalat mit Gravad Lachs

*Zutaten für 4 Personen:*

8-12 Scheiben Gravad Lachs  
500 g Spargel weiß oder grün  
150 g Olivenöl  
50 g Essig  
30 g Honig  
1 Schallote  
1 TI Rosmarin  
1 TI Thymian  
1 El Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

Den geschälten Spargel in gesalzenem und gezuckertem Wasser mit "Biss" garen.

Das Öl mit Essig und dem Honig verrühren, die geschnittenen Kräuter hinzugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel zusammen mit dem Graved Lachs auf einem Teller anrichten und zum Schluss mit dem Dressing marinieren.

