

## Spargel-Kartoffel-Salat mit Radieschen- Vinaigrette



**Rezept für 10 Portionen**

### Zutaten

---

800 g	kleine Frühkartoffeln
1000 g	grüner Spargel
50 g	Emmi Butter
2 g	Zucker
	Salz

### Vinaigrette

100 g	Spargelfond, einreduziert
50 g	flüssiger Honig
100 g	Weissweinessig
150 g	Haselnussöl
100 g	Distelöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Radieschen, in Brunoise geschnitten
600 g	Emmi Mozzarella Block, in Würfel geschnitten

## **Zubereitung**

---

1. Die Kartoffeln ungeschält längs halbieren und im Salzwasser weich kochen.
2. Die gerüsteten Spargeln in 5–6cm lange Stücke schneiden und im Salzwasser mit etwas Emmi Butter und Zucker bissfest kochen. Sofort im Eiswasser abkühlen.
3. Den Spargelfond für die Vinaigrette stark einreduzieren und erkalten lassen.
4. Für die Vinaigrette alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kartoffeln und Spargeln dazugeben, mischen und gut abschmecken.
6. Spargel-Kartoffel-Salat anrichten, Emmi Mozzarella und Radischen darüberstreuen.

### **Tipp:**

Knusprige Speckstreifen sind ein Genuss dazu.