

# Spargelsalat

## **Zutaten**

1kg	Spargel
5	Äpfel (säuerlich z.B. Cox Orange oder Jonagold)
3 EL	Zitrone
2 EL	Mayonnaise
100g	Crème fraîche
1 Bund	Schnittlauch
	Zucker
	Salz
	weißer Pfeffer

## **Zubereitung**

Den Spargel schälen, in ein Zentimeter lange Stücke schneiden und bissfest garen. Die Spargelstücke gut abtropfen und erkalten lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke oder Scheiben schneiden (je nach Belieben).  
Aus Zitronensaft, Mayonnaise und Crème fraîche eine Soße zubereiten, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Schnittlauch würzen.

Nun den Spargel und die Äpfel in die Soße geben und gut durchziehen lassen.