

# Spargelsalat mit Garnelen und Spinat

500 G SPARGEL  
8 GARNELENSCHWÄNZE (ROH, MIT SCHALE)  
250 G SPINAT  
2 FRÜHLINGSZWIEBELN  
20 G BUTTER  
SALZ, ZUCKER, PFEFFER

ZITRONENSAUCE:  
1 EL ZITRONENSAFT, SALZ, PFEFFER, 2 EL OLIVENÖL

Spargel schälen. Alle Köpfe ab und einmal längs durchschneiden. Die Stangen schräg in Scheiben schneiden.

Garnelen aus der Schale brechen, am Rücken einritzen und den dunklen Darm entfernen. Kalt abspülen.

Den Spinat verlesen, waschen, abtropfen lassen und einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den gesamten Spargel hineingeben. 1 Tasse Wasser angießen und je eine Prise Salz und Zucker einstreuen. Den Spargel zugedeckt 5 bis 10 Minuten garen. Garnelen zum Spargel geben, etwas pfeffern und in der offenen Pfanne 3 bis 5 Minuten garen, dabei die Flüssigkeit nahezu verdunsten lassen. Spinat und Frühlingszwiebeln zugeben und alles zugedeckt weitere 2 bis 3 Minuten dünsten. Herausheben und auf Tellern anrichten.

Für die Sauce Zitronensaft Salz, Pfeffer und Öl verrühren und über den Salat geben. Mit den restlichen Spinatblättern anrichten.

Guten Appetit!

