



# SPARGELSCHLOT

## MER KOCHT MIT PÄNZ

Grünen Spargel waschen, weißen Spargel mit dem Sparschäler schälen. Spargel in kleine Finger lange Stücke schneiden. In der Pfanne Butter auslassen und Spargel darin 5 Minuten braten. Dann ablöschen mit Wasser, ein bisschen Fond dazugeben. Deckel draufsetzen und 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Tomaten waschen und in Viertel schneiden, Basilikum waschen und zupfen. Mozzarella in Scheiben schneiden, Avocados schälen und in Streifen schneiden. Für die Sauce Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Ein bisschen Fond vom Spargel zur Sauce dazugeben. Salat auf großem Teller anrichten und mit der Sauce übergießen.

Guten Appetit wünschen Priska und Birgit !

### SPARGELSALAT MIT GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL:

---

2 KG WEISSER SPARGEL  
2 KG GRÜNER SPARGEL  
SALZ UND PFEFFER  
1 KG MOZZARELLA  
1 KG KIRSCHTOMATEN  
2 BÜNDE BASILIKUM  
16 EßL. WEISSER  
BALSAMICO ESSIG  
14 EßL. OLIVENÖL  
8 AVOCADOS

---

KOOPERATION MIT  
DEM MARKTAMT DER  
STADT KÖLN UND DER  
SK STIFTUNG KULTUR

AKADEMIE FÜR UNS  
KÖLSCHE SPROCH/ SK  
STIFTUNG KULTUR

Im Mediapark 7  
50670 Köln

[www.koelsch-akademie.de](http://www.koelsch-akademie.de)

[www.sk-kultur.de](http://www.sk-kultur.de)