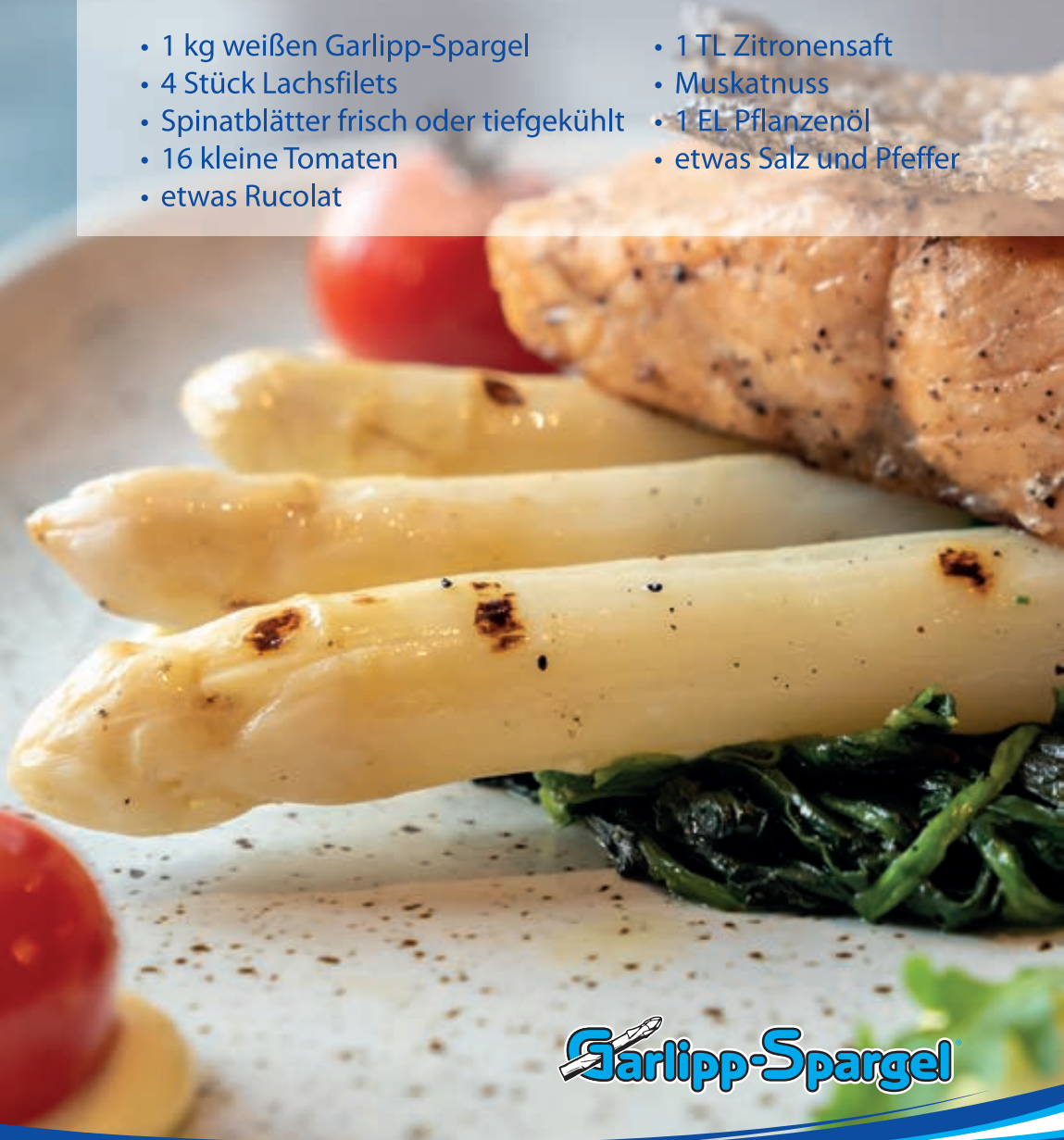


Rezept der Woche

Spargel mit Lachs auf Spinat angerichtet

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg weißen Garlipp-Spargel
- 4 Stück Lachsfilets
- Spinatblätter frisch oder tiefgekühlt
- 16 kleine Tomaten
- etwas Rucolat
- 1 TL Zitronensaft
- Muskatnuss
- 1 EL Pflanzenöl
- etwas Salz und Pfeffer



 Garlipp-Spargel

Spargel mit Lachs auf Spinat angerichtet

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Den geschälten Spargel in gesalzenem Wasser ca. 10 min kochen. Alternativ kann er auch angeschmohrt werden.

Etwas Öl in eine geeignete Pfanne geben und das Lachsfilet bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 min braten. Wer mag, kann es auch grillen.

Den frischen Spinat (alternativ tiefgekühlt) in leicht gesalzenem Wasser 5- 10 min kochen. Das restliche Wasser abgießen. Spinat nun mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und auf einem vorgewärmten Teller zusammen mit den Tomaten anrichten. Den leckeren Garlipp-Spargel und das Filet darauf platzieren und nochmals mit ein wenig Muskatnuss bestreuen.



 **Garlipp-Spargel**[®]

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. (03 93 62) 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)