



Spargel mit Serrano Schinken & 2 Dips

Zutaten für 2 Personen:

- Etwa 500 g Spargel
- 1 Baguette
- 2 Cocktailtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 150 g Magermilch-Joghurt
- 1 Packung Serrano Schinken
- 1 frisches Ei
- 100 g Speiseöl
- 1 TL scharfen Senf
- Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- etwas frischen Thymian und Basilikum

1. Spargel schälen und jeweils das holzige Ende abschneiden
2. Spargelstangen in kochendem Wasser mit etwas Salz und Zucker für etwa 20 Minuten kochen
3. Ei mit Senf und Essig zu einer Mayonnaise verrühren
4. Öl mit einem Schneebesen gut unter die Masse verquirlen, mit etwas Salz würzen
5. Joghurt unterrühren und Mayonnaise auf zwei kleine Schüsseln verteilen
6. Kräuter waschen, klein hacken und zu dem ersten Teil der Mayonnaise geben, mit Salz abschmecken
7. Zwiebel schälen, ganz klein hacken
8. Tomaten waschen, in kleine Stückchen schneiden
9. Zwiebel und Tomaten zu dem 2. Teil der Mayonnaise geben und mit Salz und Pfeffer würzen
10. Fertige Spargelstangen aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit Serrano Schinken umwickeln. Mit Baguette und Dips servieren.