

*Tici Kaspar*

## SPARGELSALAT MIT FENCHEL UND ORANGE

### Für 4 Portionen:

- 500 g weißen Spargel, geschält
- 500 g grünen Spargel
- 2 Fenchel, fein gehobelt
- 4 – 5 Orangen, in Scheiben geschnitten
- Olivenöl, Mango-Essig
- Spritzer Zitronensaft
- Basilikumblätter

### Zubereitung:

- Die unteren Enden (2 cm) vom Spargel kürzen und im Salzwasser bissfest kochen.
- In Eiswasser abschrecken und den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.
- Den gehobelten Fenchel mit einem Spritzer Zitronensaft vermengen und mit den Orangenscheiben und Spargelstücken vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Mango-Essig marinieren.
- Nach Belieben mit frischem Basilikum servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** ca. 30 Minuten