

# Roh mariniertes Spargel mit Parma-Schinken

## Für 4 Personen

400 g grüner Spargel	2 EL Zitronensaft	Meersalz, Pfeffer
5 EL Olivenöl	einige schöne Salatblätter	8 dünne Scheiben Parma-Schinken
34 EL gehobelter Parmesan		

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und das Olivenöl verschlagen und darübergeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Salat waschen und gut trocken tupfen. In vier Portionsschalen oder gläser verteilen. Den Schinken als Rose darauf setzen und den Spargel hineingeben. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen

Cornelia Poletto am 23. März 2014